取扱説明書

SANYO

圧力IH ジャー炊飯器

品番

ECJ-XP1100

(1.0L炊き)

一般家庭用
（業務用としては使用しないでください）

お買上げまことにありがとうございます。

- 「保証書」を受けとっていることを必ず確認してください。
- この「取扱説明書」と添付の「保証書」をよくお読みのうえ正しくお使いください。
  お読みになった後は、いつでも取り出せるところに「保証書」とともに大切に保管してください。
  特に3～6ページの**「安全上のご注意」**を必ずお読みください。

この商品は、工場の出荷時より表示部に表示デモを表示させています。（故障ではありません。）
一度、さし込みプラグをコンセントにさし込むと表示デモが解除され、通常に使用できます。

圧力式炊飯器は内部が高圧になるため、取扱いを誤ると危険ですので、この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。

この商品を使用できるのは日本国内のみで、国外では使用できません。

This appliance is designed for domestic use in Japan only and cannot be used in any other country.

ご愛用者登録について

下記のURLより愛用者登録及びアンケートのご記入をお願いします。

http://products.jp.sanyo.com/support/user/index.html

取扱説明書（保証書付）には商品の色記号の表示を省略しています。包装箱に表示している品番の■及び（　　）内の記号が色記号です。

かまど炊飯でおいしく炊き上げる

純銅釜

抜群の熱伝導を誇る純銅造りの内釜で強い火力を実現。
かまど炊飯に近い状態で炊き上げます。
（内釜は、純銅／アルミニウム／ステンレスを使った多層鋼で造り上げています。）

豪快かき混ぜ炊飯

加圧した後、一気に減圧することにより、釜底から米粒を豪快に舞い上げ、
お米のうまみを引き出します。

うまみ循環ユニット

高火力で炊き続けて引き出したうまみをうまみ循環ユニットで釜全体に
分散することで、一粒一粒がうまみたっぷりのごはんになります。

うまみおどり蒸らし

かまどの追い炊きの工程と同じように、蒸らし段階で再び加熱することにより、
内釜全体に熱を伝え、ごはんの中心までしっかり高温で蒸らします。
さらに一気に減圧してうまみ成分をコーティング。
口いっぱいにうまみが広がります。

もくじ

お使いになる前に

お使いになる前に

使いかた

使いかた

お料理のページ

お料理のページ

点検／その他

点検／その他

「圧力炊飯器」です

圧力式炊飯器は、炊飯中に内部が高圧になるため、取扱いを誤ると危険です。

1.2気圧の圧力で炊飯するため圧力がまと同じ、PSマークとSGマークを取得しています。

●PSマーク

経済産業省が定めた「消費生活用製品安全法」の家庭用の圧力なべおよび圧力がまの安全基準に適合していることを示します。

●SGマーク

製品安全協会が定めた認定基準に合格したことを示し、万一製品の欠陥による人身事故が生じた場合、賠償措置がとられます。

安全上のご注意

必ずお守りください

ここに示した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するための、安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。その表示と意味は、次のようになっています。

● この表示を無視して、誤った使いかたをしたときに生じる内容を、2つに区分しています。

警告 人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容。	**注意** 人が傷害を負う可能性および物的損害のみの発生が想定される内容。

●本文中の絵表示の意味です。

禁止 ⃠は、してはいけない「禁止」の内容です。	一般的な禁止	分解禁止	接触禁止
	水ぬれ禁止	ぬれ手禁止	
強制 ●は、必ず実行していただく「強制」の内容です。	必ず行う	さし込みプラグを抜く	

⚠ 警　告

異常・故障時には、直ちに使用を中止する

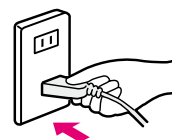
そのまま使用すると、発煙・発火、感電、けがのおそれがあります。

<異常・故障例>

- 電源コードやさし込みプラグがふくれるなどの変形や、変色、損傷している。
- 電源コードの一部やさし込みプラグがいつもより熱い。
- 電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。
- 炊飯器本体がいつもと違って異常に熱くなったり、こげくさいニオイがする。

※すぐにさし込みプラグを抜いて、お買上げの販売店へ点検、修理を依頼してください。

さし込みプラグは、コンセントの奥まで確実にさし込む

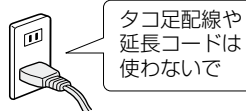
さし込みが不完全ですと、火災・感電・ショートの原因になります。

さし込みプラグは清潔にする

さし込みプラグは、刃および刃の取付面にごみ、ピン、ほこりが付着している場合はよく拭く。

火災の原因になります。

⚠ 警　告

コンセントは単独で使う

定格15A以上のコンセントを単独で使う。
他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して、発火することがあります。

炊飯中やむを得ず外ぶたを開ける場合は、下記に従う

炊飯中にやむを得ず、外ぶたを開けるときは、切／とりけしボタンを押して、約4分間待ち、「圧力」表示（点滅表示）が消え、蒸気が出ないことを確認してからフックボタンを押し、外ぶたを開けてください。
※詳しくは、P.17 をご覧ください。

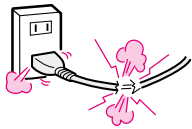
水につけたり、かけたりしない

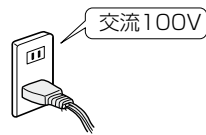
ショート・感電のおそれがあります。
本体内部に水が入った場合は、お買上げの販売店または、当社指定の「お客さまご相談窓口」にご相談ください。

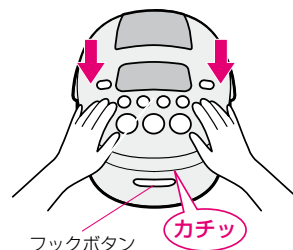
改造はしない

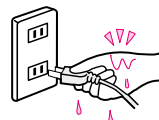
改造はしない。また、修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない。
火災・感電・けがの原因になります。
修理はお買上げの販売店または、当社指定の「お客さまご相談窓口」にご相談ください。

傷んだときは使わない

コードやさし込みプラグが傷んだとき、コードの一部やさし込みプラグが熱いとき、コードを動かすと通電したり、しなかったりするとき、コンセントのさし込みがゆるいときは、使用しない。
感電・ショート・発火の原因になります。

電源は交流100Vのコンセントを使う

交流200V・船舶などの電源で使うと、火災・感電の原因になります。

外ぶたはフックボタンに触れないよう、「カチッ」と音がするまで確実に閉める

圧力炊飯前にフック部、つゆ受け部、ストッパー部、内ぶたパッキンや蒸気ガイドの周囲に米つぶ、ごはんつぶや異物がないことを確認し、「カチッ」と音がするまで確実に外ぶたを閉めてください。米つぶ、ごはんつぶや異物があると外ぶたが完全に閉まらず、外ぶたが開いたり、炊飯中に外ぶたから蒸気がもれ、やけどやけがをするおそれがあります。「カチッ」と音がしない場合は、「お手入れのしかた」P.37 をご覧ください。
※ごはんつぶがかたまると、外ぶたが開かなくなることがあります。

ぬれた手でさし込みプラグの抜きさしはしない

感電やけがをすることがあります。

蒸気口、蒸気ガイドに手を触れない

やけどをすることがあります。
特に乳幼児にはさわらせないよう、注意してください。

電源コードは乱暴に扱わない

電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、熱器具に近づけたりしない。
また、重い物をのせたり、挟み込んだりしない。
電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

次のページに続く ▶▶▶

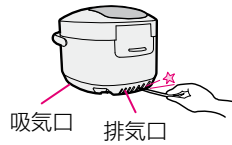
⚠ 警告

圧力炊飯中は、絶対にフックボタンを押さない また、外ぶたを開けたり、本体を動かしたり持ち運びしない

内容物がふきだし、やけどやけがをするおそれがあります。
また、うまく炊けない原因になったり、外ぶたが開かなくなります。

禁 止

異物を入れない

吸・排気口やすき間にピンや針金などの金属物など、異物を入れない。
感電や異常動作して、けがをすることがあります。

禁 止

取扱説明書に記載以外の調理には、絶対に使わない

調圧孔や安全弁がふさがれて、蒸気や内容物が噴出し、やけどやけがのおそれがあります。
<使用してはいけない調理例>

- ノリ状になる「カレーやシチューのルー」などの調理
- 急激にあわのでる「重そう」などを使う調理
- 市販の炊飯器で作る料理本などに記載してある調理
- ポリ袋などに食材を封入したパッキングの調理
- 調圧孔をふさぐおそれのあるトマトや野菜の調理
- 調圧孔をふさぐおそれのあるクッキングシート、アルミ箔、ラップを使った調理
- 分量のふえる「煮豆」などの豆類の調理
- 豆類を使った調理
- 多量の油を入れる調理

禁 止

子どもだけで使わせない

子どもだけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない。
やけどやけが・感電をするおそれがあります。

禁 止

⚠ 注意

さし込みプラグを持って抜く

さし込みプラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端のさし込みプラグを持って引き抜く。
感電やショートして、発火することがあります。

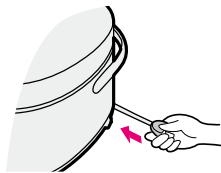
さし込みプラグを持って巻き取る

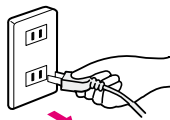
電源コードを巻き取るときは、さし込みプラグを持って行う。
さし込みプラグがあたって、けがをすることがあります。

使わないときはさし込みプラグを抜く

やけどやけが、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

お手入れは冷めてから行う

高温部に触れて、やけどのおそれがあります。

心臓用ペースメーカー等をお使いの方は、本製品使用にあたって医師とよく相談する

本製品の動作が、ペースメーカーに影響を与えることがあります。

持ち運ぶときはフックボタンに触れない

外ぶたが開いて、やけどやけがをするおそれがあります。

⚠ 注　意

使用中や使用直後は、内ぶた、外ぶた、フレームの金属面に触れない

特に内ぶたや内釜、フレームの金属面は高温になっていますので、やけどの原因になります。

不安定な場所で使わない

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使わない。
火災の原因になります。

禁　止

荷重強度が不足している不安定な所では使わない

キッチン用収納棚や不安定な台など
（蓋の開閉時、重量がかかります。）

荷重強度は、15kg以上のものをお使いください。

禁　止

壁や家具の近くで使わない

キッチン用収納棚などをお使いのときは、中に蒸気がこもらないようにする。
蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色、変形の原因になります。

禁　止

水や火気の近くで使わない

感電や漏電の原因になります。
故障や製品の変形、変色の原因になります。

禁　止

ハンドルを持って振らない

炊飯中はハンドルを後ろに倒しておき、持ち運びはしないでください。
蒸気でやけどをしたり、ハンドルが変形することがあります。
炊飯直後に炊飯器本体を持ち運ぶときは、蒸気口から出る蒸気に十分気をつけてください。

禁　止

専用内釜以外は使わない

本体内側に金属の小物やアルミ箔を入れたまま、使用しないでください。
過熱、異常動作の原因になります。

禁　止

フックボタンが重くて外ぶたが開かないときは、無理にフックボタンを押さない

無理に押して外ぶたが開くと、熱湯の飛び散りなどによる、やけどやけがの原因になります。
本体が冷めて、圧力が下がるまでお待ちください。

禁　止

「雑穀」や「炊込・おこわ」は、他の炊飯メニューで炊かない

必ず、お米選択やメニューが合っていることを確認してください。
他のお米選択やメニューは、内ぶたに具が詰まりやすくなり、外ぶたが開かない、変形・破損の原因になります。

禁　止

水の多いおかゆ・玄米などは、「白米」「高速」メニューで炊かない

おかゆ・玄米は、それぞれのお米選択メニューに合っていることを確認して炊飯してください。
ふきこぼれ・故障の原因になります。
設定を守って炊いてください。

禁　止

使用上のご注意

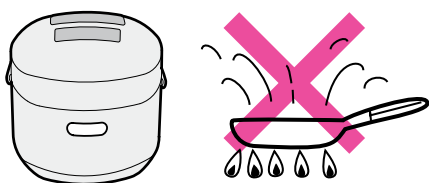
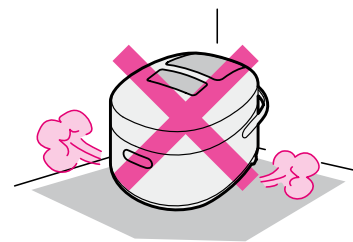
故障や誤動作、やけどやけがを防ぐために、必ずお守りください。
炊飯中は圧力がかかりますので、取扱いを誤ると危険です。

ご使用前に・・・

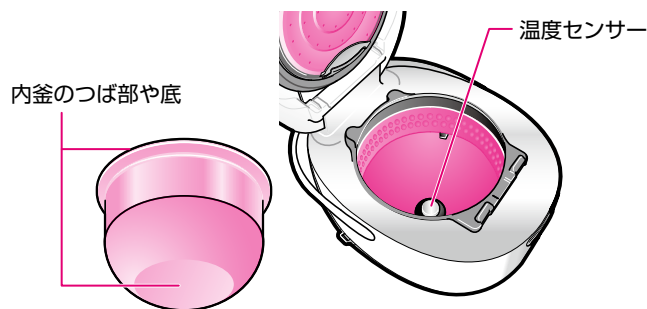
次のような場所で使わない。

故障や炊飯器本体の変形・変色の原因になります。

- **直射日光があたる所**
- **油などの飛び散る所**
- **ガスコンロの近くなど高温になる所**

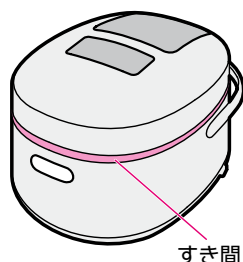
- **吸・排気口をふさぐような所**
  壁から10cm以内、じゅうたんやテーブルクロス、ふきん、タオル、ビニール袋や紙の上
  （U78 が表示されます。）

- **本体や本体のまわりは、清潔にして使用する**
  本体には機能・性能を維持するための吸・排気口を設けてありますが、この穴からホコリや虫が入ると故障の原因になることがあります。

異物がついたまま使わない

うまく炊けない原因になります。

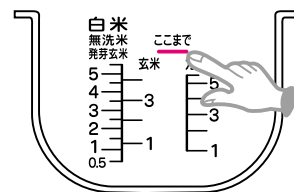
- 内釜の外側やつば部、内ぶたパッキン、温度センサーなどに付着した米つぶや水滴は、必ず取り除いてから使用してください。
  異物がついたまま炊飯するとU71が表示されます。

※詳しくは、P.37~39 をご覧ください。

本体と外ぶたのすき間

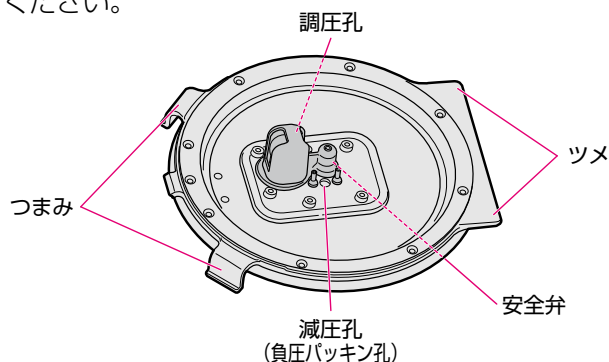
異常ではありません。

- 圧力式炊飯器のため、外ぶたのフックが確実に本体にかかるようにすき間があります。
- 炊飯中圧力により、すき間が少し広がりますが、異常ではありません。

内釜の『ここまで』線以上に水を入れて炊飯しない

ふきこぼれなどの原因になります。

※『ここまで』線は、加える水の最大量・水位を表しています。

うまみ循環ユニット・調圧孔・安全弁・減圧孔が目詰まりしたままで使わない

うまく炊けない原因になります。

- 炊飯中に外ぶたと本体の間から蒸気がもれたり、突然外ぶたが開いて、やけどやけがをするおそれがあります。きれいに取り除いてから、使用してください。
- 内ぶたのツメやつまみが折れたまま、使用しないでください。

※詳しくは、P.38 をご覧ください。

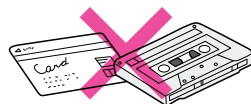
ご使用中に・・・

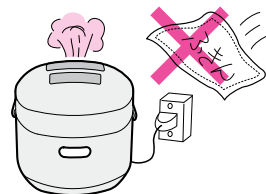
蒸気口を人・壁・物へ近づけない

やけどや物を傷める原因になります。

- **特に炊飯中は、蒸気口から蒸気が勢いよく出るので、注意してください。**
  また、乳幼児には蒸気口に近づかせないようご注意ください。
- **炊飯中および炊飯後は、外ぶたが熱く感じることがありますが、異常ではありません。**

磁気に弱いものを近づけない

- キャッシュカード、自動改札用定期券、カセットテープなど記憶の内容が消えて使えなくなることがあります。

ふきんをかけない

蒸気や炊飯、保温の熱により、故障や外ぶたの変形・変色の原因になります。

空炊きはしない

故障や過熱、異常動作の原因になります。

電気製品を近づけない

- DVDレコーダー・オーディオ・テレビ・ラジオなどに雑音が入ったり、リモコンが誤動作することがあります。

誤って商品を落下させたり、割れやヒビが生じたりしたときは、使用を中止し、お買上げの販売店へ修理・点検を依頼してください。

各部のなまえと使いかた

内ぶた
つけかた、はずしかた P.11

うまみ循環ユニット
つけかた、はずしかた P.11

フレーム（アルミニウム製）
※炊飯中及び、炊飯後は熱くなっていますので注意してください。
お手入れのしかた P.37

安全表示位置
使用上のご注意項目が表示してありますので、必ずお読みください。

内釜（内なべ）
お手入れのしかた P.39

炊飯器本体

フックボタン
押すと外ぶたが開きます。
※炊飯中や圧力表示中（点滅中）は、押さないでください。
（炊飯中に圧力が高まるとロック状態となり、押しても開きません。）

外ぶた

つゆ受け部
お手入れのしかた P.37

ハンドル

安全表示位置
使用上のご注意項目が表示してありますので、必ずお読みください。

さし込みプラグ

電源コード（コードリール）
- 出しかた
  さし込みプラグを引っ張ります。
  コードは、赤色テープ以上は引き出さないでください。
- しまいかた
  コードを少し引いてもどすと巻き込まれます。
  コードがねじれていますと、最後まで巻き込まれなくなります。

吸・排気口（底面）
じゅうたんやテーブルクロス、ふきん、タオル、紙の上で使用すると、吸・排気口をふさいでごはんが炊けなかったり（U 78 が表示されます）、故障の原因となります。
また、炊飯器の下に輪ゴムやごみがあると吸い込んで故障の原因となります。

安全表示位置
使用上のご注意項目が表示してありますので、必ずお読みください。

蒸気ガイド（外ぶた上面）
- 確実に取り付けてください。

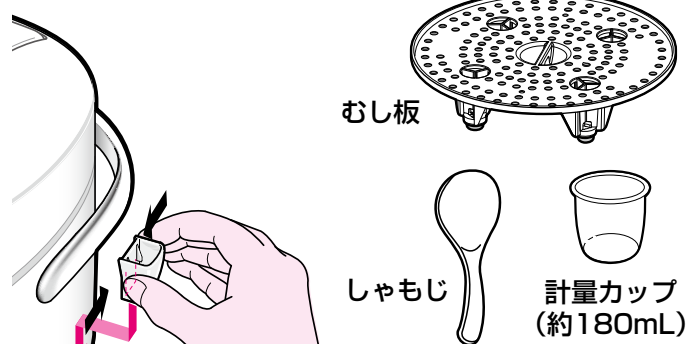
※炊飯中・炊飯直後は、高温になっていますので、触れないでください。
お手入れのしかた P.37

蒸気口

付属品（各１個）

むし板

しゃもじ

計量カップ（約180mL）

しゃもじ受け
- つけかた（両側に取り付け可能）
  しゃもじ受けの凸部を本体のフックにさし込み押し下げます。
- はずしかた
  側部の ⬅ 部を押しつけて上方へ持ち上げます。

フック

操作／表示部

表示部

圧力炊飯中には、圧力表示が表示されます。
圧力表示中（点滅中）は外ぶたを開けないでください。

四季炊きボタン P.21~22

メニューボタン P.15・19~22・29・31

保温ボタン
保温·あつあつ保温が選択できます。P.27~28

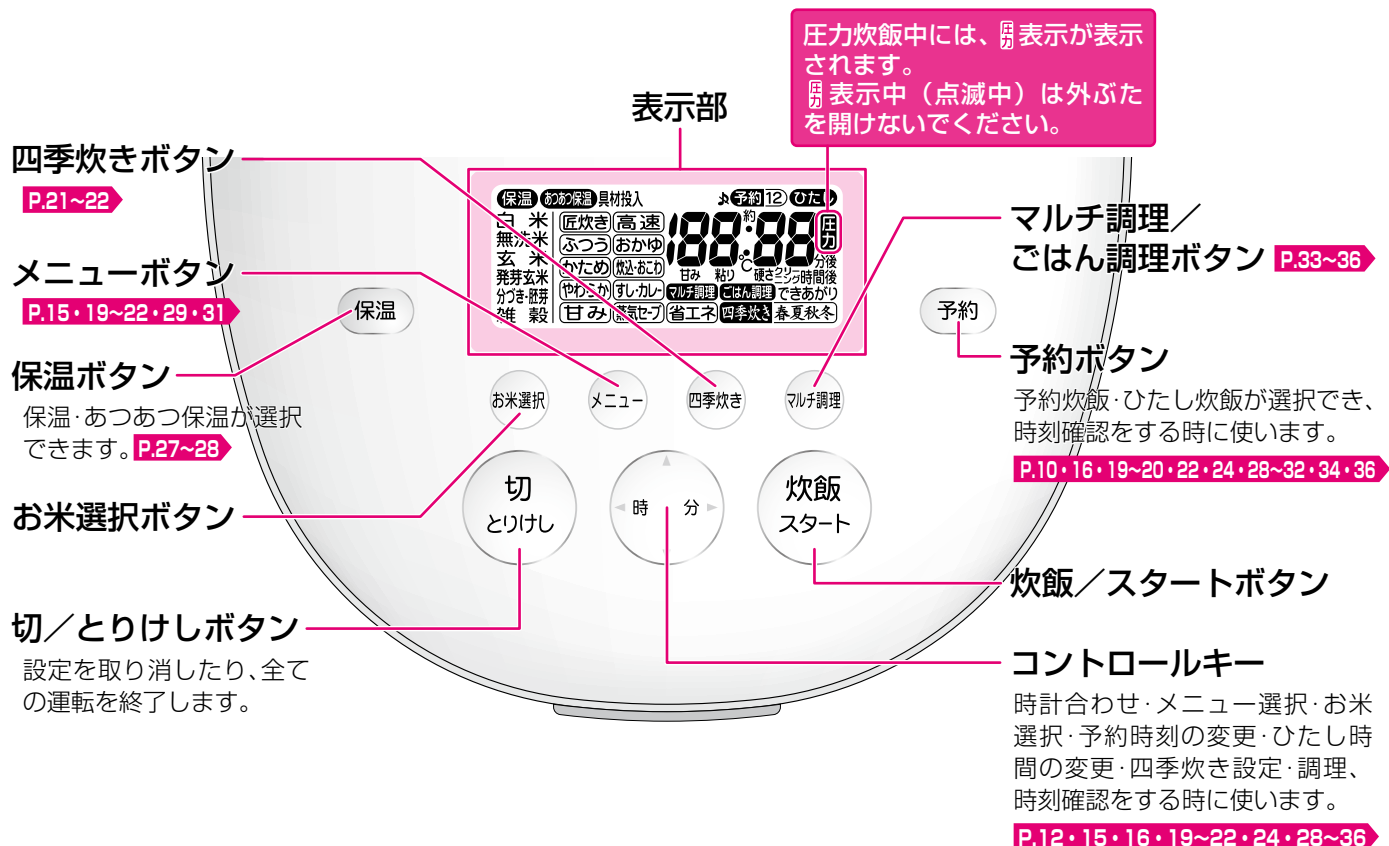
お米選択ボタン

切／とりけしボタン
設定を取り消したり、全ての運転を終了します。

マルチ調理／ごはん調理ボタン P.33~36

予約ボタン
予約炊飯·ひたし炊飯が選択でき、時刻確認をする時に使います。
P.10・16・19~20・22・24・28~32・34・36

炊飯／スタートボタン

コントロールキー
時計合わせ·メニュー選択·お米選択·予約時刻の変更·ひたし時間の変更·四季炊き設定·調理、時刻確認をする時に使います。
P.12・15・16・19~22・24・28~36

光誘導ガイドについて

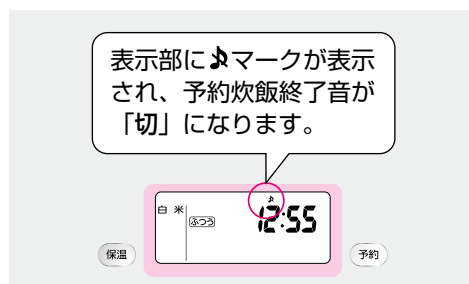
この炊飯器は、**光誘導ガイド機能付**です。
操作手順を案内するよう、次に使用できるボタンが**点灯·点滅**します。
操作をわかりやすくご案内します。

＊表示部は説明のため、すべての表示を点灯させております。
実際の使用状況とは異なります。

予約炊飯終了音（メロディ音）について

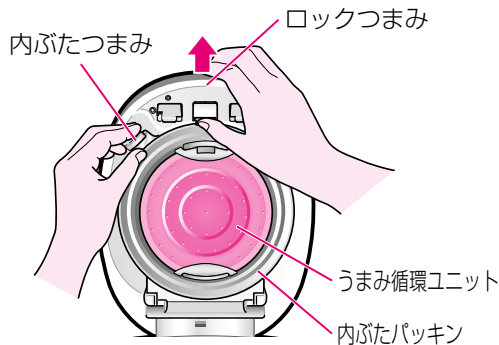
炊き上がりをメロディ音でお知らせします。
早朝の予約炊飯など終了音が必要ないときは「切」にしてお使いください。

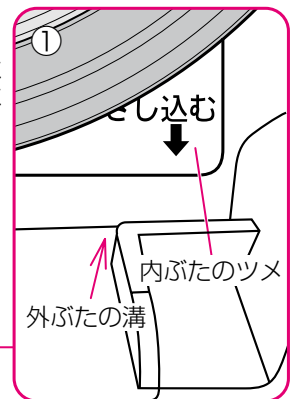
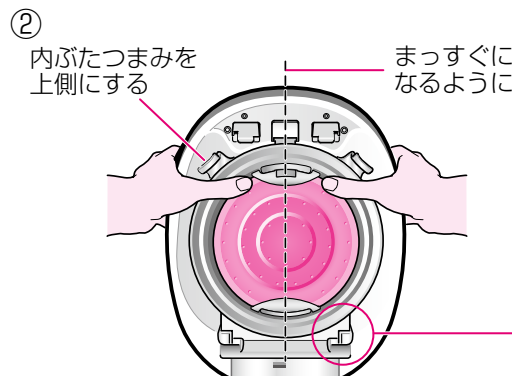
※お買い上げ時、予約炊飯終了音は「入」に設定されています。

❶ 切／とりけし ボタンと
❷ 予約 ボタンを**同時**に
3秒以上押す

● ♪が表示されているときに 切／とりけし ボタンと 予約 ボタンを**同時**に3秒以上押すと「ピッ」と音がし、表示部の♪が消え、予約炊飯終了音が「入」になります。

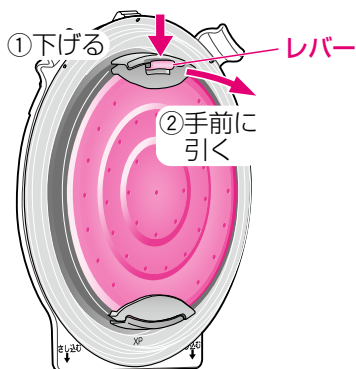
各部のなまえと使いかた<つづき>

内ぶたのつけかた・はずしかた

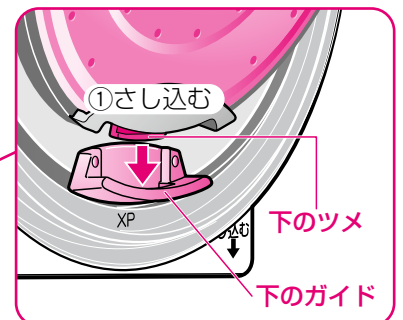
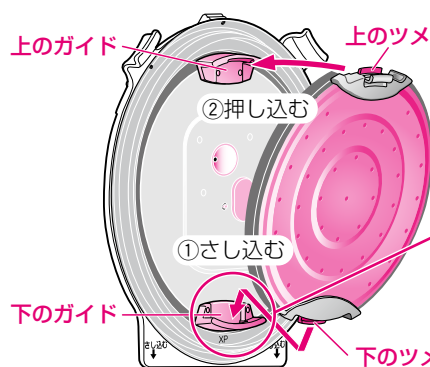
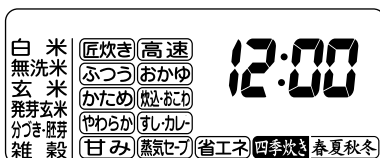
● **はずしかた**
片手で内ぶたつまみを持ち、
ロックつまみを上方向に押し上げ、
内ぶたつまみを手前に引く

※内ぶたパッキンをむやみに引っ張らないでください。

● **つけかた**
①内ぶた下部のツメを外ぶた下部の溝にさし込む
※内ぶたの左右ツメ2ヶ所が外ぶたの左右の溝にさし込まれているか、必ず確認してください。
②上側を「カチッ」と音がするまで押し込む
※内ぶたが、ロックつまみで保持されていることを確認してください。

ご注意!!
※ごはんを炊くときは、必ず本体に**内ぶた**を取り付けてください。
内ぶたを取り付けていないと外ぶたは、閉まりません。
※内ぶたに、うまみ循環ユニットがついていることを確認してください。つけないと内ぶたの上面に、ごはんつぶがたまることがあります。
＊お手入れなどで内釜、内ぶたを両方はずしたときは、外ぶたを閉めることができます。

うまみ循環ユニットのつけかた・はずしかた

● **はずしかた**
①うまみ循環ユニットの**レバー**を下方向に下げる。
②そのまま、手前に引いてはずす。

● **つけかた**
①内ぶたの**下のガイド**に､うまみ循環ユニットの**下のツメ**をさし込みます。
②内ぶたの**上のガイド**とうまみ循環ユニットの**上のツメ**を合わせて、「**カチッ**」と音がするまで押し込みます。
※うまみ循環ユニットが、レバーで保持されていることを確認してください。

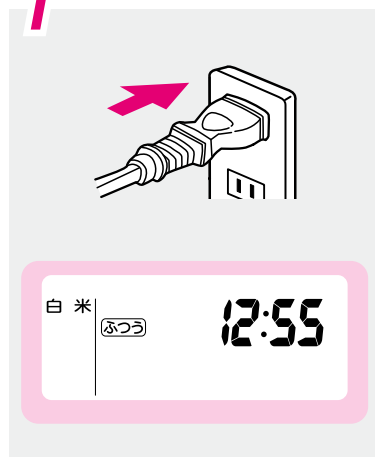
表示部について

白　米	匠炊き	高速	12:00
無洗米	ふつう	おかゆ	
玄　米	かため	炊込･おこわ	
発芽玄米	やわらか	すし･カレー	
分づき･胚芽			
雑　穀	甘み	蒸気セーブ	省エネ　四季炊き　春夏秋冬

表示部は、急激な温度変化をあたえると、表示部内部の空気の湿気が結露してくもる場合がありますが、故障ではありません。

※ただし、蒸気もれが原因で表示部がくもる場合があります。故障の原因になりますので、外ぶたと本体のすき間から蒸気がもれていないか確認いただき、お買上げの販売店にご相談ください。

時計（現在時刻）の合わせかた

現在時刻はあらかじめ標準時刻に合わせていますが、室温などにより多少ずれることがありますので、次の手順で合わせなおしてください。

1

さし込みプラグをさし込む

※24時間表示の時計です。
夜の12時は、0:00 に
昼の12時は、12:00 と
表示します。

2 時計合わせモードへ

① コントロール キーの矢印のいずれかを3秒以上「ピッ」となるまで押し続ける

▶現在時刻の時桁または分桁が点滅します。

※そのまま操作をしないと12秒後に時計合わせモードが解除されます。その場合は、もう一度 **2** の操作から始めてください。

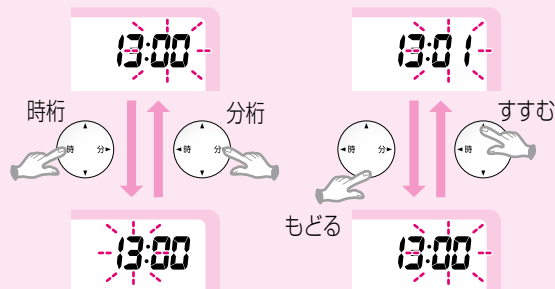
※「▲」「▼」「◀」「▶」の真上を押さないと時計合わせがうまくできないことがあります。

3

① コントロール キーを押して、時間および分を合わせる

▶時計合わせ操作を止めた6秒後に、時刻表示の点滅が止まって、自動的にセットを完了します。

※時計合わせの途中も、操作のない状態が6秒以上続くと時計合わせを終了します。

● 「◀」「▶」で時桁、分桁を選びます。
「▲」「▼」で時間、分を設定します。

※ コントロール キーを長押しすると時刻を早く変更できます。

リチウム電池について（本体に内蔵）

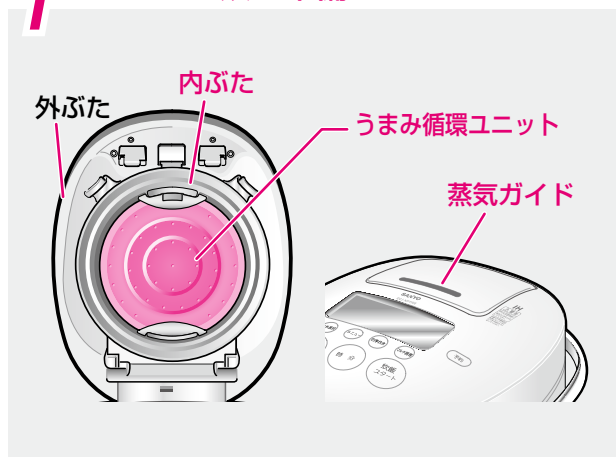
☆リチウム電池の役目
- さし込みプラグを抜いても、現在時刻を表示します。
- 予約時刻の設定を記憶します。

☆電池の寿命は約3～4年（室温20℃）
※メーカー出荷時からの目安です。
- さし込みプラグをさし込んでいる間、時計はコンセントからの電源で動作するため、電池が消耗しないので、さらに長持ちします。

☆電池が消耗してくると
- さし込みプラグを抜いたときに時計表示が消えたり、プラグをさし込んだとき、時刻表示が点滅したりします。**さし込みプラグをさし込めば、通常に使えます。**

☆電池の交換
- お客さまご相談窓口（裏表紙）にご依頼ください。
有償にて交換いたします。
交換した後は、時計・予約時刻を合わせてください。

ごはんを炊く前に

1 ごはんを炊く準備

必ず、内ぶた・蒸気ガイド・うまみ循環ユニットが正しくついていることを確認する

- 内ぶたにうまみ循環ユニットがついていることを、確認してください。 P.11

※**内ぶたを取り付けないと外ぶたが閉まりません。ただし、内釜、内ぶたを両方はずしたときは外ぶたは閉まります。** P.11

※蒸気ガイドがついていないと、炊飯中にふきこぼれる場合があります。 P.37

2

良い例

すり切り

悪い例

付属の計量カップでお米を正しく計り、お米を洗う

- お米に水を一気に加えて、軽くかきまぜて水を捨てます。
- お米を手でもむようにして、洗います。
- 水を加えてすすぎ、そして水を捨てます。水がきれいになるまでくり返し続けます。

※洗いかたが不十分だとふきこぼれたり、こげやすくなります。また、保温したときにニオイがきつくなったり、黄ばみの原因になります。

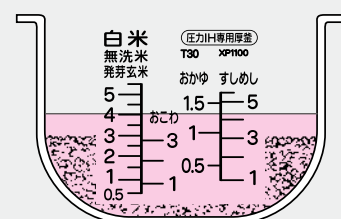
※**分づき米**は白米にくらべてぬか分が多いため、炊飯量が多いとふきこぼれる場合があります。

※内釜で洗米できます。
（泡立て器等は、使用しないでください。）

3

例

「4」カップの「白米」を炊く場合

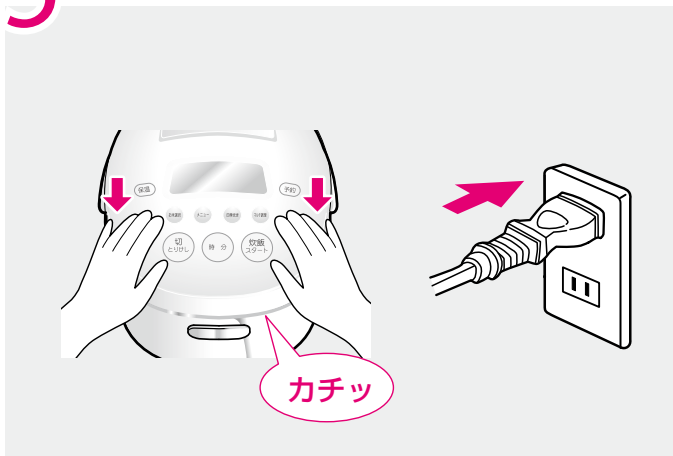
白米
無洗米
発芽玄米
圧力IH専用厚釜
T30 XP1100
おかゆ すしめし
おこわ
5 4 3 2 1 0.5
3 1
1.5 1 0.5
5 3 1

お米の種類・メニューに合った水位目盛で、水かげんをする

- **水位目盛については、** P.25~26 **をご覧ください。**
- 平らな、水平な面で水かげんをしてください。白米の場合、内釜の対面を確認しながら水かげんしてください。
- 「炊込／おこわ」を炊飯するときは、水かげんしたあとお米の上に具材をのせてください。
  むらし中に具材を入れる炊きかたは P.23~24、「いろいろな炊きかた」 P.25~26 をご覧ください。

※おかゆの水位目盛は、全がゆ用です。五分がゆの場合は、お米の量を半分にしてください。 P.25

※水位目盛は目安です。お米の種類、お好みにより水かげんしてください。

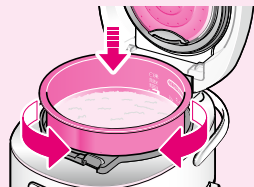
4

内釜を炊飯器本体に入れる

- 内釜の外側や炊飯器本体内側に付着した水滴や米つぶなどは、取り除いてください。

※温度センサー部に米つぶなどがついていると、うまく炊けないことがあります。

- 内釜を軽く左右に回して、正しくセットされているか確かめます。

5

外ぶたを閉め、さし込みプラグをさし込む

- 外ぶたは、**「カチッ」と音がするまで確実に閉めて**ください。

※操作ボタンに触れないように閉めてください。

※外ぶたを確実に閉めないと炊飯中に蒸気が漏れたり、突然外ぶたが開いて、やけどやけがをするおそれがあります。

※「**カチッ**」と音がしない場合は、フック部、つゆ受け部、フレーム部やストッパー部に米つぶやごはんつぶなどが付着していないか確認してください。 P.37

※**圧力式炊飯器は、内釜内部の密閉度が高くなっていますので閉まりにくく感じる場合があります。**

- さし込みプラグはコンセントの奥まで、確実にさし込んでください。

すぐに炊く場合 P.15
「匠炊き」設定で炊く場合 P.19
「蒸気セーブ」設定で炊く場合 P.20
「四季炊き」設定で炊く場合 P.21
「炊込・おこわ」設定で炊く場合 P.23
炊き上がり時刻を指定して炊く場合 P.29
ひたしてから炊く場合 P.31
使いかた

ごはんの炊きかた

『いろいろな炊きかた』について詳しくは、25～26ページをご覧ください。

ご注意 お買上げ時は、メニューが **白米** 省エネ に設定されています。このメニューは、節電を優先して炊き上げますので、**白米** ふつう より少しかために炊き上がります。おいしさにこだわりたい場合は**白米** ふつう を、更にこだわりたい場合は**白米** 匠炊き をお勧めします。

1 お米の種類／メニュー（炊きかた）を設定する

1 **お米選択** ボタンを押す
2 **コントロールキー** でお米の種類を選ぶ

3 **メニュー** ボタンを押す
4 **コントロールキー** でメニューを選ぶ

※「▲」「▼」を押すと ↕ 方向、「◀」「▶」を押すと ↔ 方向に移動します。（お米選択の場合は、「▲」「▼」方向のみ移動します。）

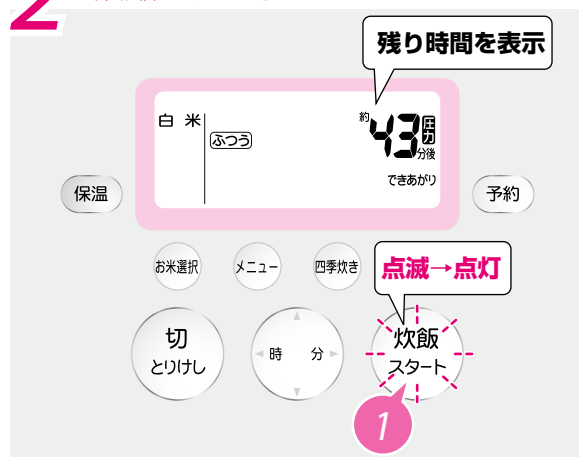
※お米の種類は お米選択 ボタンを押しても選択できます。
　メニューは メニュー ボタンを押しても選択できます。

※お米の種類により選べるメニューが異なります。詳しくは、P.18 をご参照ください。

※点滅しているお米の種類・メニューが選択されます。

※メニューを間違えるとふきこぼれたり、うまく炊けないことがあります。

※「匠炊き」「ふつう」「かため」「やわらか」「甘み」「蒸気セーブ」「省エネ」「四季炊き」で炊飯すると、その設定を記憶しています。次回も同じ設定で炊飯するときは、設定をなおす必要がありません。
（炊飯／スタート ボタンを押すだけで、前回と同じ設定で炊飯を開始します。）

2 炊飯スタート

1 **炊飯／スタート** ボタンを押す

▶ 炊飯／スタート ボタンが**点滅から点灯**にかわり、炊飯を開始します。

▶ 炊き上がりまでの残り時間を表示します。
表示時間は、目安です。
季節（水温・室温）・水かげん・お米の量・電圧などにより、変わります。
本体（温度センサー・ふたセンサー）が熱い場合は、「 ‒ ‒ 」表示となり、炊飯時間が長くなることがあります。

※お米選択とメニューにより表示される時間は、異なります。P.18

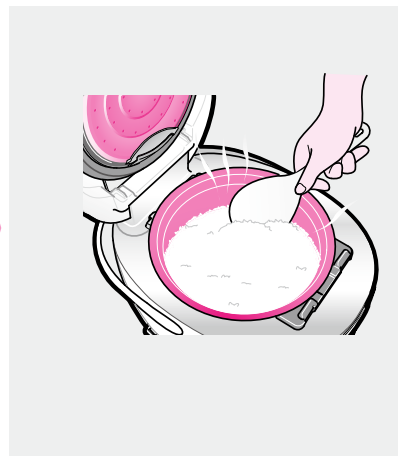
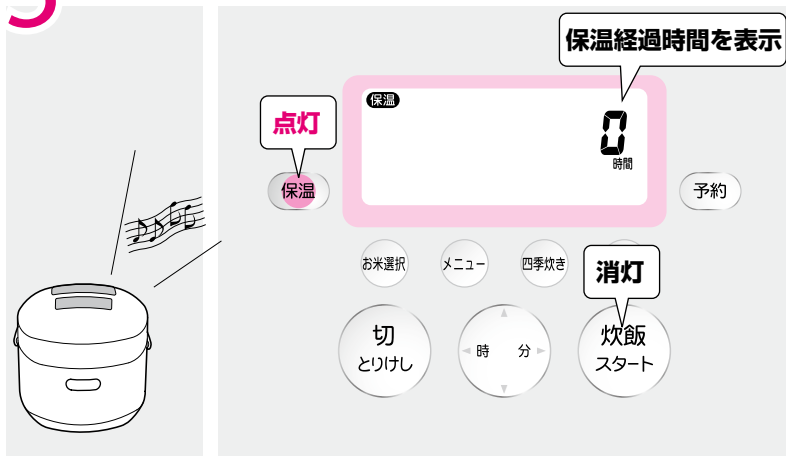
※メニューが「高速」の場合、炊き上がりまでの残り時間は、5分前から表示されます。

※内釜が入っていないと、ブザー音でお知らせします。（炊飯できません。）

※炊飯中の「カチャカチャ」音は、圧力調整をしている音です。（故障ではありません。）

※炊飯中は、勢い良く蒸気口から大きな音とともに蒸気がくり返し出ますので注意してください。
（可変圧力炊飯の音で故障ではありません。）

※炊飯中及び炊飯直後は、外ぶたや蒸気ガイド、フレームの金属面が熱くなっていますので、注意してください。（故障ではありません。）

3 炊飯が終わったら

▶ ごはんが炊き上がるとメロディ音がなり、自動的に「保温」または「あつあつ保温」に切り替わります。

▶ 保温 ボタンが**点灯**し、表示部に「保温」と保温経過時間を表示します。

すぐにごはんをほぐす

▶ しゃもじですくうように底からほぐして、ごはん粒の周囲の水分をとばします。

※ほぐさないと、ごはんが固まってしまったり、内釜周囲のごはんがべちゃつきます。

次のページに続く

※ふたを開けるときは、蒸気や内ぶたから落ちる熱い水滴に気をつけてください。

⚠注意

使用中や使用直後は、内ぶた、外ぶた、フレームの金属面に触れない

特に内ぶたや内釜、フレームの金属面は高温になっていますので、やけどの原因となります。

炊飯中に現在時刻を知りたいときは!!

または 予約 を押す

現在時刻が、約2秒間表示されます。

ニオイの原因となるのでご注意!!

- 「玄米」「発芽玄米」「分づき米／胚芽米」「雑穀」「おかゆ」「炊込／おこわ」は、保温しないでください。
- 保温中は、さし込みプラグを抜かないでください。
  （ごはんが傷みやすくなります。）
- ごはんのつぎたし、しゃもじを入れたままの保温や冷めたごはんの保温は、しないでください。
- ごはんが残っているときに 切／とりけし ボタンを押した場合は、ごはんを内釜に入れたままにしないでください。

※30時間以上は、保温しないでください。

メニューと保温について詳しくは、**P.28 をご覧ください。**

ごはんの炊きかた<つづき>

4 ごはんがなくなったら

前回の炊飯設定を表示

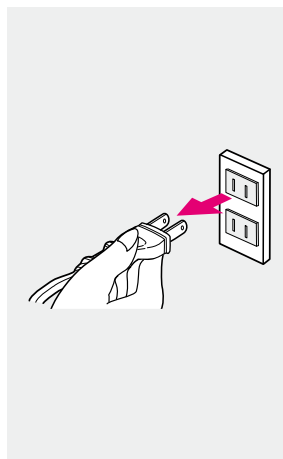
白米　ふつう　20:00

保温　予約

点灯→消灯

お米選択　メニュー　四季炊き　マルチ調理

切 とりけし　時　分　炊飯 スタート

1

① 切／とりけし ボタンを押す

▶ 保温ボタンが**消灯**します。

▶ 表示部は前回設定したお米の種類／メニュー／現在時刻を表示します。

さし込みプラグを抜く
ご使用のたび、お手入れを行なってください

P.37〜39

- ごはんがなくなったら、安全のためさし込みプラグを抜いてください。なお、コンセントから抜く場合は、必ずさし込みプラグを持って行ってください。

※炊飯直後および保温後すぐに炊く場合は、本体（温度センサー・ふたセンサー）を十分に冷ましてから次の炊飯を始めてください。十分に冷まさないと「•‐•」表示となり、炊飯時間が長くなることがあります。

※切／とりけしボタンを押してからさし込みプラグを抜いてください。
切／とりけし ボタンを押さないでさし込みプラグを抜くと、表示部は現在時刻表示にもどりますが、再度さし込みプラグをさし込むと保温運転を再開し、現在までの保温経過時間を表示します。
保温経過時間は、30時間まで刻み続けます。

簡単炊飯について（前回と同じ設定で炊くとき）

一度炊飯※すると次回からは設定を変更せずに 炊飯／スタート ボタンを押すだけで炊飯できます。

※「匠炊き」、「ふつう」、「かため」、「やわらか」、「甘み」、「蒸気セーブ」、「省エネ」、「四季炊き」で炊飯した場合

<炊飯中にやむを得ず外ぶたを開閉するとき>

⚠ 警告

1. **蒸気ガイドの近くに人がいないことを確認してください。**
2. 切／とりけし ボタンを押して、炊飯を中止します。
   ※**蒸気が、蒸気口から勢いよく出ますので注意してください。**
3. 約4分間待ち、圧表示（点滅表示）が消え蒸気が出ないことを確認してから、**フックボタン**を押します。
   ※切／とりけし ボタンを押した直後に外ぶたを開けると、やけどをするおそれがあります。

- 炊飯を続けるときは、「**ごはんの炊きかた**」1 からやりなおしてください。

※この場合一度炊飯を中止することになりますので、炊飯時間が長くなったり、うまく炊けないことがあります。

<使用中に停電になったときは>

（途中でさし込みプラグを抜いたり、電源ブレーカーが切れた場合も含みます。）

- **瞬間的な停電のときは、停電前の状態にもどります。**
- **停電時間が長いときは、再び通電されると次のようになります。**

炊飯中	炊飯を続けます。うまく炊けないことがあります。 残り時間が少ない場合には、保温になることがあります。
保温中	保温を続けます。

※**予約（タイマー）炊飯の場合**、開始時刻をすぎているときは、すぐに炊き始めます。予約時刻どおりに炊けないことがあります。
予約時刻について詳しくは、P.30 をご覧ください。

<ごはんの炊き上がりについて>

- 内釜の底にキツネ色のおこげができることがあります。
- 「炊込／おこわ」の場合は、調味料を加えるためおこげができやすくなります。

<「炊込／おこわ」の最大炊飯量について>

- 「炊込／おこわ」の場合、具を加えるため最大炊飯量が少なくなります。（3カップまで）

※指定の容量を守らないと、ふきこぼれの原因になります。

炊飯量と炊飯時間

メニュー	匠炊き	ふつう	かため	やわらか	甘み
炊飯量	0.09～1.0L (0.5～5.5カップ)	0.09～1.0L (0.5～5.5カップ)	0.09～1.0L (0.5～5.5カップ)	0.09～1.0L (0.5～5.5カップ)	0.09～1.0L (0.5～5.5カップ)
白　米	約43～76分	約42～43分	約39～42分	約48～49分	約35～42分
無洗米	約44～78分	約42～44分	約42～44分	約49～50分	約35～42分
分づき／胚芽	—	約41～46分	約40～45分	約45～49分	約38～44分
雑　穀	—	約41～44分	約36～40分	約46～51分	—

メニュー	高　速	おかゆ（全がゆ）	蒸気セーブ	省エネ	四季炊き
炊飯量	0.09～0.72L (0.5～4カップ)	0.09～0.27L (0.5～1.5カップ)	0.09～1.0L (0.5～5.5カップ)	0.09～1.0L (0.5～5.5カップ)	0.09～1.0L (0.5～5.5カップ)
白　米	約14～24分	約64～69分	約41～47分	約37～41分	約26～50分
無洗米	約15～24分	約65～69分	—	—	—
玄　米	—	約120～123分	—	—	—
発芽玄米	—	約64～69分	—	—	—
分づき／胚芽	約15～23分	約69～73分	—	—	—
雑　穀	—	約69～73分	—	—	—

メニュー	炊込・おこわ（炊込み）	炊込・おこわ（おこわ）	すし・カレー（カレー）	すし・カレー（すしめし）
炊飯量	0.18～0.54L (1～3カップ)	0.18～0.54L (1～3カップ)	0.18～1.0L (1～5.5カップ)	0.18～1.0L (1～5.5カップ)
白　米	約40～42分	約38～41分	約29～31分	約30～32分
無洗米	約40～43分	約38～41分	約29～33分	約29～33分
分づき／胚芽	約43～46分	約41～43分	約34～37分	約35～38分

メニュー	匠炊き	ふつう	かため	やわらか
炊飯量	0.18～0.72L (1～4カップ)	0.18～0.72L (1～4カップ)	0.18～0.72L (1～4カップ)	0.18～0.72L (1～4カップ)
玄　米	約85～88分	約56～57分	約53～56分	約57～60分
発芽玄米	—	約42～44分	約36～39分	約47～49分

※炊飯時間は、季節（水温・室温）・水かげん・電圧・お米の種類、連続で炊かれたときなどにより変わります。
　電圧100V、室温20℃、水温18℃の場合を記載しています。

＜炊飯コースについて（お米選択／メニュー）＞

お米選択とメニューの組み合わせにより、多彩な炊き分けをしています。
組み合わせによっては、炊飯できない（セットできない）メニューがありますので、ご注意ください。

お米の種類 ＼ メニュー	匠炊き	ふつう	かため	やわらか	甘み	高速	おかゆ	炊込・おこわ	すし・カレー	蒸気セーブ	省エネ	四季炊き
白米	◎	◎	◎	◎	◎	○	○	○	●	○	◎	◎
無洗米	◎	◎	◎	◎	◎	○	○	○	●	炊飯できません		
玄米	○	◎	◎	◎	炊飯できません		○	炊飯できません				
発芽玄米	炊飯できません	○	○	○			○					
分づき・胚芽		◎	◎	◎	◎	○	○	○	●			
雑穀		○	○	○	炊飯できません		○					

◎：可変圧力炊飯（おどり炊き）【1.2気圧 ⇔ 1.0気圧】　○：高圧炊飯【1.2気圧】　●：常圧炊飯【1.0気圧】

たくみ
匠炊きで炊く

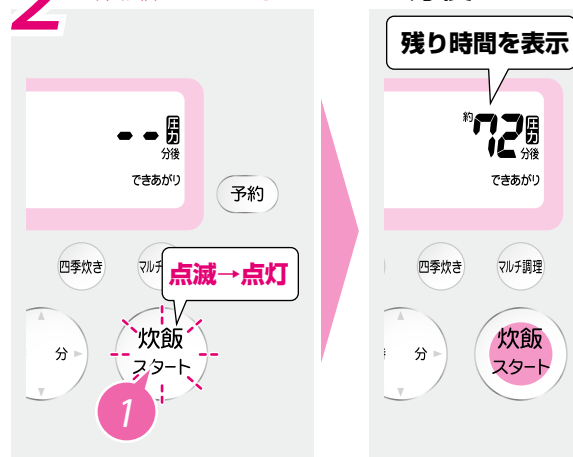
「匠炊き」コースとは、水の温度を常温でじっくりと吸水させ、炊き上げの際は一気に加熱を行う炊飯コースです。一粒一粒うまみを逃がさず、はり・ツヤのあるご飯に炊き上げます。
（白米 ふつう コースは、お米に吸水させる際、水の温度を上げて吸水しやすくしてます。）

※白米 ふつう 、無洗米 ふつう 、玄米 ふつう コースと比べ、炊飯時間が長くなります。 P.18
※季節／水温によって、炊飯時間が異なりますのでご注意ください。
※玄米 匠炊き のみ、一定の温度で吸水させます。

1 お米の種類／メニュー（炊きかた）を設定する

1. **お米選択 ボタンを押す**
2. **コントロール キーで「お米の種類」を選ぶ**

3. **メニュー ボタンを押す**
4. **コントロール キーで「匠炊き」を選ぶ**

※「白米」「無洗米」「玄米」のみ、「匠炊き」炊飯できます。

匠炊き炊飯中に現在時刻を知りたいときは!!

現在時刻が、約2秒間表示されます。

2 炊飯スタート

3分後

1. **炊飯／スタート ボタンを押す**

▶ 炊飯／スタート ボタンが**点滅から点灯**に替わり、炊飯を開始します。

▶ 炊き上がりまでの残り時間を表示します。
表示時間は、目安です。
季節（水温・室温）・水かげん・お米の量・電圧などにより変わります。

▶ 炊飯が終わったらすぐにごはんをほぐし、水分をとばしてください。

▶ ごはんが炊き上がるとブザー音がなり、自動的に「保温」または「あつあつ保温」に切り替わります。

※お米選択により表示される時間は、異なります。 P.18

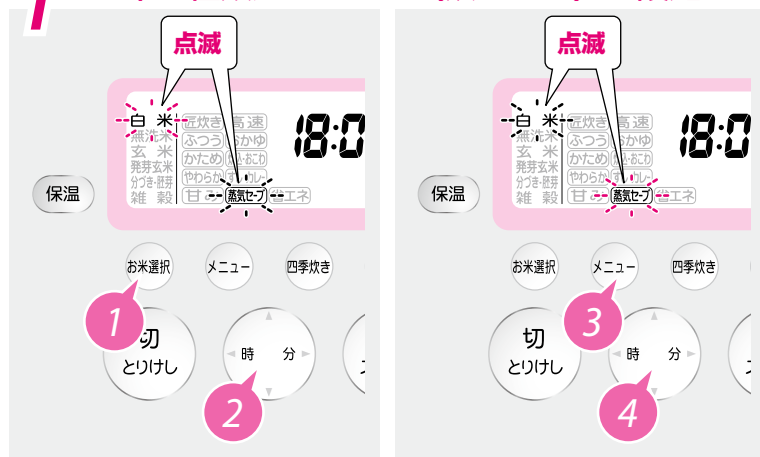
＊炊飯が終わったら詳しくは、16～17ページ「ごはんの炊きかた」3、4 をご覧ください。

※内釜が入っていないと、ブザー音でお知らせします。（炊飯できません。）
※炊飯中の「カチャカチャ」音は、圧力調整をしている音です。（故障ではありません。）
※炊飯中は、勢い良く蒸気口から大きな音とともに蒸気がくり返し出ますので注意してください。
（可変圧力炊飯の音で故障ではありません。）
※炊飯中及び炊飯直後は、外ぶたや蒸気ガイド、フレームの金属面が熱くなっていますので、注意してください。
（故障ではありません。）

蒸気セーブコースについて

「蒸気セーブ」コースとは、「白米 ふつう 」コースと比べ、炊飯時に排出する蒸気の量を約70%抑えて炊飯するコースです。
3カップ炊飯時排出蒸気量： 白米 蒸気セーブ ：約19mL（白米 ふつう ：約67mL）

※排出蒸気量は、季節（水温・室温）・水かげん・電圧・お米の種類などにより異なります。
※「白米 ふつう 」と比べ、少し柔らかめに炊き上がります。お好みで水かげんしてください。
※壁や家具、キッチン用収納棚に蒸気が当たらないようにしてください。

1 お米の種類／メニュー（炊きかた）を設定する

① **お米選択 ボタンを押す**
② **コントロール キーで「白米」を選ぶ**

③ **メニュー ボタンを押す**
④ **コントロール キーで「蒸気セーブ」を選ぶ**

※「白米」のみ、「蒸気セーブ」炊飯できます。
※「蒸気セーブ」メニューで炊飯すると、その設定を記憶していますので、次回も同じ「蒸気セーブ」を炊くときは設定を直す必要がありません。

蒸気セーブ炊飯中に現在時刻を知りたいときは!!

現在時刻が、約2秒間表示されます。

2 炊飯スタート

① **炊飯／スタート ボタンを押す**

- ▶ 炊飯／スタート ボタンが**点滅から点灯**に替わり、炊飯を開始します。
- ▶ 炊き上がりまでの残り時間を表示します。
  表示時間は、目安です。
  季節（水温・室温）・水かげん・お米の量・電圧などにより変わります。
- ▶ 炊飯が終わったらすぐにごはんをほぐし、水分をとばしてください。
- ▶ ごはんが炊き上がるとブザー音がなり、自動的に「保温」または「あつあつ保温」に切り替わります。

＊炊飯が終わったら詳しくは、16～17ページ「ごはんの炊きかた」3、4 をご覧ください。

※内釜が入っていないと、ブザー音でお知らせします。（炊飯できません。）
※炊飯中及び炊飯直後は、外ぶたや蒸気ガイド、フレームの金属面が熱くなっていますので、注意してください。（故障ではありません。）

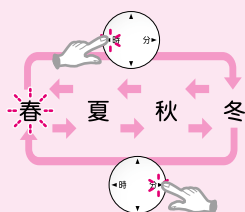
四季炊きで炊く

お米は、春・夏・秋・冬の四季を通して性質が変化します。四季炊きでは、それぞれの季節のお米の性質に合った炊きかたをします。また、季節に合わせたなかで、甘み・粘り・硬さをそれぞれ3段階で調節することによりお好みに合わせて炊き上げることができます。

※設定により、炊飯時間が異なります。【炊飯時間のめやす】P.22
※同じ設定をしてもお米の種類や季節、水かげんがかわると炊き上がりも変化します。その都度、各設定をお好みの炊き上がりになるよう、調整してください。
※四季炊きをする場合、お米の種類は自動的に「白米」に設定されます。

1 季節を設定する

1. 四季炊き ボタンを押す
2. コントロール キーで季節を選ぶ

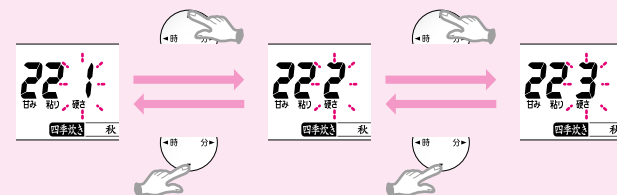
● 「◀」「▶」で季節を選びます。

※季節は 四季炊き ボタンを押して、選択することもできます。
※四季炊き設定の初期値は、春／甘み２／粘り２／硬さ２に設定されています。
※「四季炊き」以外の炊飯にもどしたい場合は、メニュー ボタンを押してください。

2 甘み／粘り／硬さを設定する

（四季炊き設定を秋／甘み2／粘り2／硬さ3に設定する場合）

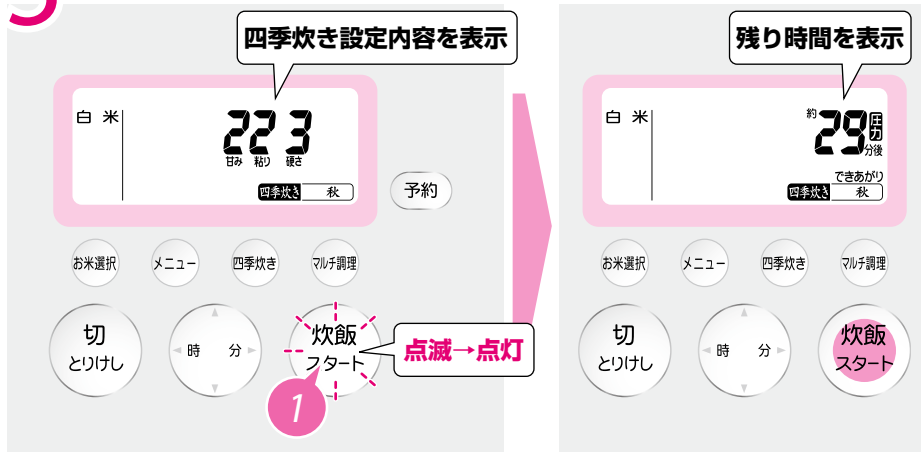
1. コントロール キー▲を押す
2. コントロール キーで甘み／粘り／硬さの段階調節をする

● 「◀」「▶」で設定する項目を選びます。

● 「▲」「▼」で段階調節をします。

※点滅している項目を調節できます。
※甘み、粘り、硬さを選択している時に季節の設定を変更する場合は、四季炊き ボタンを押して変更してください。

使いかた

3 四季炊き炊飯スタート

5秒後

1 炊飯／スタート ボタンを押す

▶ 炊飯／スタート ボタンが**点滅から点灯**に替わり、炊飯を開始します。

▶ 表示部は、四季炊き設定の内容を表示後、炊き上がりまでの残り時間の目安を表示します。

▶ 炊飯が終わったらすぐにごはんをほぐし、水分をとばしてください。

▶ ごはんが炊き上がるとブザー音がなり、自動的に「保温」または「あつあつ保温」に切り替わります。

※一度「四季炊き」炊飯をすると、次回からそれぞれ設定することなく同じ設定で炊飯できます。

＊炊飯が終わったら詳しくは、16～17ページ「ごはんの炊きかた」3、4をご覧ください。

※内釜が入っていないと、ブザー音でお知らせします。（炊飯できません。）

※炊飯中の「カチャカチャ」音は、圧力調整をしている音です。（故障ではありません。）

※炊飯中は、勢い良く蒸気口から大きな音とともに蒸気がくり返し出ますので注意してください。（可変圧力炊飯の音で故障ではありません。）

※炊飯中及び炊飯直後は、外ぶたや蒸気ガイド、フレームの金属面が熱くなっていますので、注意してください。（故障ではありません。）

四季炊き炊飯中に四季炊き設定の確認をするには

1 メニュー ボタンまたは
2 四季炊き ボタンを押す

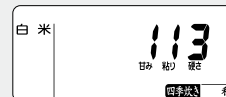
炊飯中の四季炊きの設定が、約2秒間表示されます。

＜四季炊きの設定について＞

- 四季炊きで炊飯する場合は、白米の水位目盛に合わせてください。
- 新米のお米を炊飯する場合の季節の設定は、「**秋**」をお勧めします。
- 収穫後、1年以上経過しているお米を炊飯する場合の季節の設定は、「**夏**」をお勧めします。

段階	甘み	粘り	硬さ
1	少なめ	弱め	やわらかめ
2	ふつう	ふつう	ふつう
3	多め	強め	かため

例1 秋の米（新米）を甘み「少なめ」で粘り「弱め」、硬さ「かため」に設定した場合

白 米 113 甘み 粘り 硬さ 四季炊き 秋

例2 夏の米（古米）を甘み「多め」で粘り「強め」、硬さ「やわらかめ」に設定した場合

白 米 331 甘み 粘り 硬さ 四季炊き 夏

【 炊飯時間のめやす 】（3カップ炊飯）

季節	甘み	粘り	硬さ	時　間
春	2	2	2	40分
	3	3	1	45分
	1	1	3	35分
夏	2	2	2	45分
	3	3	1	50分
	1	1	3	40分
秋	2	2	2	33分
	3	3	1	38分
	1	1	3	28分
冬	2	2	2	36分
	3	3	1	41分
	1	1	3	31分

四季炊き炊飯中に現在時刻を知りたいときは!!

（時/分ボタン）または（予約）を押す

現在時刻が、約2秒間表示されます。

炊込みごはんとおこわの炊きかた

むらし中に具材を入れる炊きかた

炊飯の初めから具材を入れると、具材が固くなったり、縮んだり、色が悪くなったりする場合があります。
むらしの途中で具材を入れるときれいにおいしく仕上がります。

※具材は火が通りやすいように小さく切って、さっと湯通ししてからお使いください。
※あらかじめ煮た具材で水気がある場合は、水気を切ってから具材を入れてください。
※ふたを開けるときは、蒸気に注意してください。
※「炊込・おこわ」の最大炊飯量は、3カップまでです。

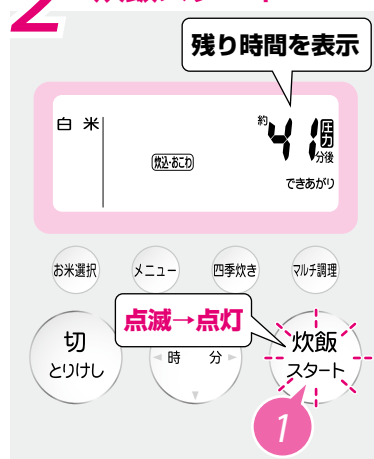
1 炊飯準備

内釜にお米とだし（合わせ調味料）を入れ、炊飯器本体にセットする

お米の種類を選択し、メニューを「炊込･おこわ」に設定する

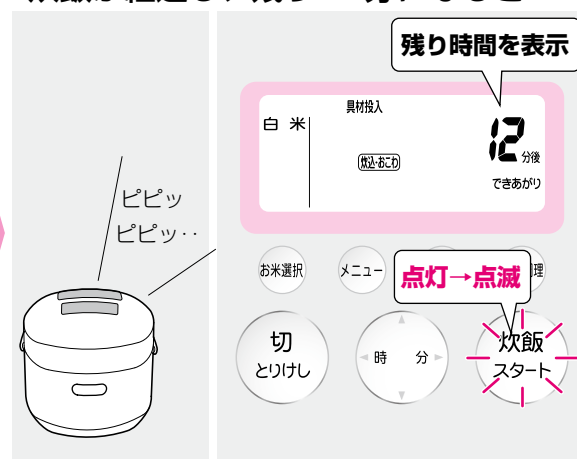
詳しくは P.15の1 をご参照ください。

※メニューを間違えるとふきこぼれたり、うまく炊けないことがあります。
※炊込み、おこわによって水位線が異なります。P.25
※このときは、まだ具材は入れません。

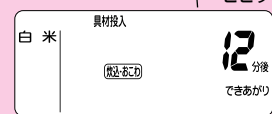
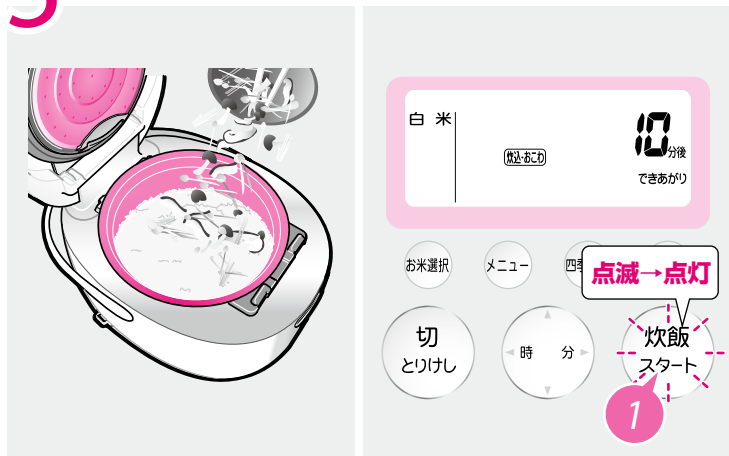
2 炊飯スタート

1 **炊飯／スタート ボタンを押す**

▶ 炊飯／スタート ボタンが点滅から点灯に替わり、炊飯を開始します。
▶ 炊き上がりまでの残り時間を表示します。
表示時間は、目安です。
季節（水温・室温）・水かげん・お米の量・電圧などにより、変わります。

※内釜が入っていないと、ブザー音でお知らせします。
（炊飯できません。）

炊飯が経過し、残り12分になると

▶ 炊飯が経過してむらしに入り、表示が「12分後」になると「ピピッ、ピピッ‥」と音が鳴り、炊飯／スタート ボタンが点滅します。

※メニューを「炊込・おこわ」に合わせていないと、お知らせ音は鳴りません。
※市販の炊込みごはんの素などを始めから入れて炊飯する場合も残り12分でお知らせしますが、そのまま炊飯終了までお待ちください。

具材を入れるタイミング

3 具材を入れる

※ 圧力 表示が消えてることを確認してください。

外ぶたを開けて、具材を入れる

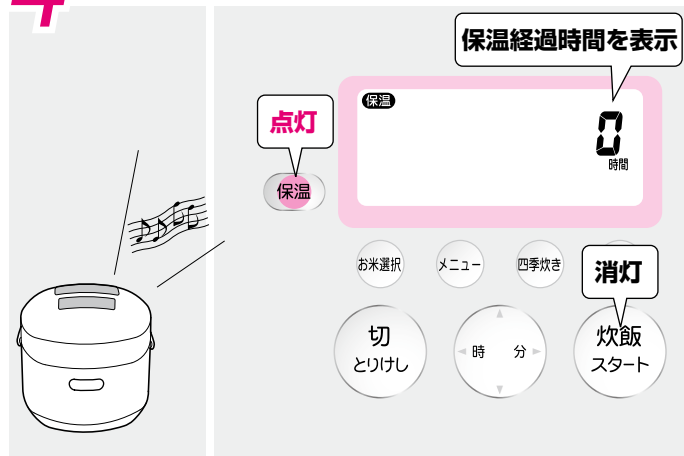
外ぶたを閉め、

1 炊飯／スタート ボタンを押す

▶ 炊飯／スタート ボタンが**点滅から点灯**に替わり、むらしを続けます。

※**外ぶたを開けるときに勢いのある蒸気が出ますので、注意して具材を入れてください。**

※ 炊飯／スタート ボタンを押すと**点滅から点灯**に替わりますが、押さなくても2分後には点灯に替わります。

4 炊飯が終わったら

▶ ごはんが炊き上がるとメロディ音がなり、自動的に「保温」または「あつあつ保温」に切り替わります。

※**「炊込・おこわ」は保温しないでください。**
具材がいたみやすく、ニオイの原因になります。
詳しくは、P.28 の「**メニューと保温について**」をご参照ください。

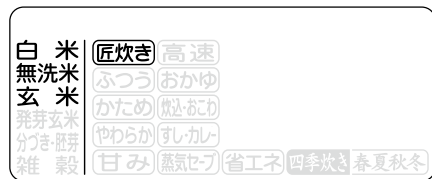
※炊飯が終わったらすぐに
ごはんをほぐしてください。

炊込みやおこわを炊飯中に現在時刻を知りたいときは！！

（時・分）または（予約）を押す

現在時刻が、約2秒間表示されます。

いろいろな炊きかた

匠炊き

▼表示画面（メニュー選択／お米選択）　▼水かげん（目盛り）

＜ワンポイントアドバイス＞

「匠炊き」コースとは、水の温度を常温でじっくりと吸水させ、炊き上げの際は一気に加熱を行う炊飯コースです。一粒一粒うまみを逃がさず、はり・ツヤのあるご飯に炊き上げます。（白米 ふつう コースは、お米に吸水させる際、水の温度を上げて吸水しやすくしています。）

※詳しくは、P.19 をご覧ください。

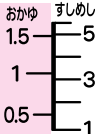
高速

▼表示画面（メニュー選択／お米選択）　▼水かげん（目盛り）

＜ワンポイントアドバイス＞

炊飯時間の短縮を優先させています。（かたさの調節は選べません。）
＊ごはんが少しかためになったり、おこげができることがあります。
＊あらかじめお米を水に漬けておくと、おいしく炊き上がります。
＊保温になってもすぐにふたを開けずにしばらく蒸らしておくと、おいしく召し上がっていただけます。

おかゆ

▼表示画面（メニュー選択／お米選択）　▼水かげん（目盛り）

＜ワンポイントアドバイス＞

水位線は、全がゆ用です。
＊全がゆより柔らかいおかゆを炊く場合は、お米の量を減らしてください。
※炊飯するお米の量に合った水位線以上、水を入れないでください。
目安は、全がゆ　米：カップ1　水：水位目盛1（おかゆ）
五分がゆ　米：カップ1/2　水：水位目盛1（おかゆ）
必ず、メニューが おかゆ になっていることを確認してください。
※玄米おかゆは時間を長く設け、1.2気圧でしっかり熱と水を吸収し、ふっくら炊き上げます。

炊込／おこわ

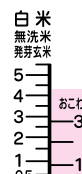
炊込みの設定

▼表示画面（メニュー選択／お米選択）　▼水かげん（目盛り）

おこわの設定

▼表示画面（メニュー選択／お米選択）　▼水かげん（目盛り）

＜ワンポイントアドバイス＞

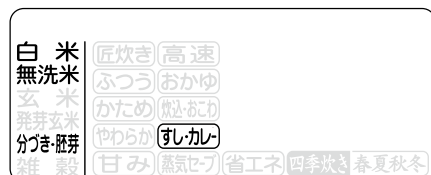
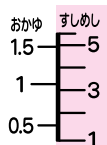
お米は、炊飯する直前まで水に漬けておきます。
＊しょうゆ、塩などの調味料は、直接内釜に入れずに冷ましただしや水とあらかじめ混ぜておいて、炊飯直前に内釜の水位線まで加えます。調味料がなべ底にたまらないよう、再度混ぜてください。
※油分が多いと、炊きむらになることがあります。
＊具材は小さめに切ってください。
＊『炊飯する直前に具材を入れる炊きかた』で炊飯する場合は、具材の粗熱を取ってから入れてください。
＊おこわのもち米とうるち米（白米）の割合は、お好みで変えてください。

お好みで炊きかたが選択できます!!

●炊飯する直前に具材を入れる炊きかた P.13
●むらし中に具材を入れる炊きかた P.23

すしめし（すしめし用のごはんを炊く）

▼表示画面（メニュー選択／お米選択）

▼水かげん（目盛り）

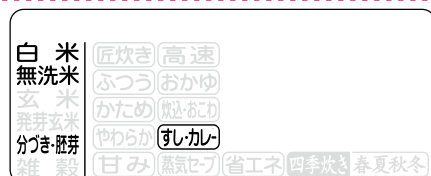
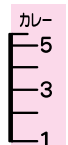
おかゆ 1.5 / 1 / 0.5　すしめし 5 / 3 / 1

<ワンポイントアドバイス>

粘りが少なく、しゃっきりしたすしめしに適した炊き上がりになります。
＊粘りが強いお米の場合は、「古米」をまぜると粘りが少なくなります。

カレー（カレー用のごはんを炊く）

▼表示画面（メニュー選択／お米選択）

▼水かげん（目盛り）

カレー 5 / 3 / 1

<ワンポイントアドバイス>

粘りが少なく、あっさりした少しかためのごはんに炊き上がります。
＊カレー用ごはんには、「インディカ米」も違った食感でおいしく味わえます。
＊カレー用には、粘りの少ない米が適しています。

甘み

▼表示画面（メニュー選択／お米選択）

▼水かげん（目盛り）

白米 無洗米 発芽玄米 5 / 4 / 3 / 2 / 1 / 0.5　おこわ 3 / 1

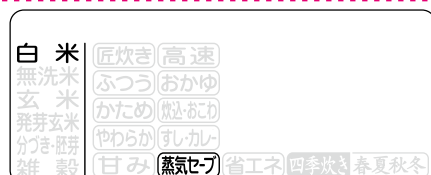
<ワンポイントアドバイス>

お米の持つ、本来の甘み成分を十分に引き出して、ひと味違う甘みのあるごはんに炊き上がります。

蒸気セーブ

▼表示画面（メニュー選択／お米選択）

▼水かげん（目盛り）

白米 無洗米 発芽玄米 5 / 4 / 3 / 2 / 1 / 0.5　おこわ 3 / 1

<ワンポイントアドバイス>

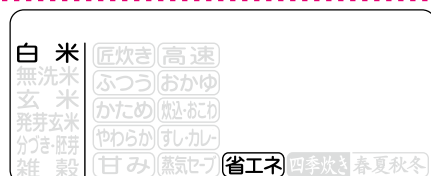
「蒸気セーブ」コースとは、「白米 ふつう 」コースと比べ、炊飯時に排出する蒸気の量を約70%抑えて炊飯するコースです。
3カップ炊飯時排出蒸気量： 白米 蒸気セーブ ：約19mL
（白米 ふつう ：約67mL）

※詳しくは、P.20 をご覧ください。

省エネ

▼表示画面（メニュー選択／お米選択）

▼水かげん（目盛り）

白米 無洗米 発芽玄米 5 / 4 / 3 / 2 / 1 / 0.5　おこわ 3 / 1

<ワンポイントアドバイス>

白米 ふつう より、少ない消費電力量で炊き上げます。
※「白米 ふつう 」コースと比べ、少しかために炊き上げます。
（あらかじめお米を水に漬けておくと、おいしく炊き上がります。）
3カップ炊飯時消費電力量：白米 省エネ ：約168.0Wh
（白米 ふつう ：約197.0Wh）
※省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。
※実際にお使いになるときの消費電力量は、炊飯量、周囲の温度、水の量などによって変化します。上記の消費電力量は目安としてご覧ください。

四季炊き

▼表示画面（お米選択／季節選択）

▼水かげん（目盛り）

白米 無洗米 発芽玄米 5 / 4 / 3 / 2 / 1 / 0.5　おこわ 3 / 1

<ワンポイントアドバイス>

お米は、春・夏・秋・冬の四季を通して性質が変化します。四季炊きでは、それぞれの季節のお米の性質に合った炊きかたをします。
また、季節に合わせたなかで、甘み・粘り・硬さをそれぞれ3段階で調節することにより、お好みに合わせて炊き上げることができます。

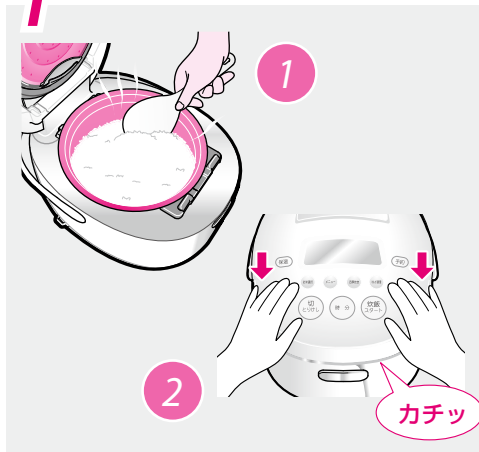
※詳しくは、P.21 をご覧ください。

保温について

炊飯がおわると自動的に保温・あつあつ保温になります。（お買上げ時は保温に設定されています）
保温とあつあつ保温の設定は、一度設定すると次に設定しなおすまで記憶されます。

あつあつ保温

あつあつ保温は、保温より高めの温度で保温します。

1 あつあつ保温にする前に

① **保温中のごはんを ほぐし、平らにならす**

② **外ぶたを閉める**

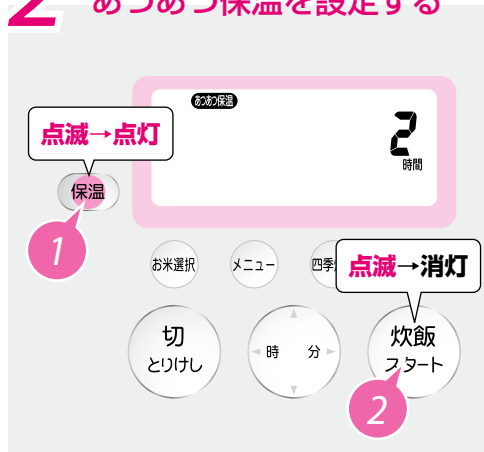
※保温中は、表示部に「保温」が表示され、保温ボタンが**点灯**しています。

黄ばみやニオイの原因になりますので、2回以上くり返して、あつあつ保温をしないでください。

たくさん炊いて長時間保温するよりも、少しの量でその都度炊くほうがおいしく食べられ、節電にもなります。

2 保温中に あつあつ保温を設定する

30時間後

あつあつ保温
1:00
お米選択
メニュー
四季炊き
マルチ調理
切
とりけし
時
分
炊飯
スタート

① **保温 ボタンを押し、あつあつ保温 を点滅表示させる**

② **炊飯／スタート ボタンを押す**

▶ 保温 ボタンが**点滅から点灯**に替わり、炊飯／スタート ボタンの**点滅が消灯**すると「あつあつ保温」を始めます。

▶ 表示部に「あつあつ保温」と、保温経過時間が表示されます。

▶ 30時間後、表示部は現在時刻にもどります。

● 保温 ボタンを押すたびに以下のように切り替わります。

※あつあつ保温を解除（中止）して保温にもどしたいときは、保温 ボタンをもう一度押し、炊飯／スタート ボタンを押します。
「保温」ランプが**点灯**し、保温にもどります。
選択状態で約1分間操作しない場合は、自動的にもとの保温設定状態にもどります。

※あつあつ保温を開始しても、保温経過時間は保温開始時（炊き上がり直後）からの経過時間を表示します。

※保温中は内ぶたの内側、内ぶたパッキン、内釜につゆがつく場合がありますが、ごはんの乾燥を防ぐためです。（故障ではありません。）

保温（量ピタ保温）

保温やあつあつ保温は、保温量の変化に合わせて最適な加熱を行い、長時間うまみをキープします。（量ピタうまみ保温機能）

保温

1 保温「切」の状態から保温を設定する

① **保温 ボタンを押し、保温 を点滅表示させる**

※あつあつ保温が点滅している場合は、「保温」を点滅させてください。

② **炊飯／スタート ボタンを押す**

▶ 保温 ボタンが**点滅から点灯**に替わり、
炊飯／スタート ボタンの**点滅が消灯**すると「保温」を始めます。

▶ 表示部に「保温」、保温経過時間が表示されます。

※保温経過時間が30時間を超えると、表示部は現在時刻表示にもどります。
（保温は続けます。）
※内釜が入っていないとブザー音でお知らせします。（保温できません。）

⚠注意

保温中は、フレームの金属面が熱くなることがあります。
（故障ではありません。）

<保温のごはんをおいしく食べるために>

- 炊き上がったらすぐにほぐします。
（余分な水分が逃げ、ふっくらおいしくなります。）
- しゃもじを入れたまま、保温しないでください。（雑菌が入り、ニオイの原因になります。）
- 少量のごはんを保温する場合は、中央に寄せて保温します。（乾燥やべちゃつきを抑えます。）
- お米や季節によっては、ニオイがでることがあります。ニオイが気になる場合は、「クリーニング（煮沸）機能 P.39」でニオイを取り、炊飯終了後に「保温」を「あつあつ保温」に切り替えてください。
- 保温中に 切／とりけし ボタンを押すと保温が取り消されます。
再度保温にすると、保温経過時間は0から表示します。
- 冷やごはんのあたためなおしは、しないでください。
（ニオイの原因になります。）
- 30時間以上の保温は、しないでください。
（黄ばみやニオイの原因になります。）

保温中に現在時刻を知りたいときは!!

時 分 または を押す

現在時刻が、約2秒間表示されます。

メニューと保温について

		メニュー											
		匠炊き	ふつう	かため	やわらか	甘み	高速	おかゆ	炊込・おこわ	すし・カレー	蒸気セーブ	省エネ	四季炊き
お米の選択	白米	○	○	○	○	○	○	△	△	○	○	○	○
	無洗米	○	○	○	○	○	○	△	△	○	炊飯できません		
	玄米	△	△	△	△	炊飯できません		△	炊飯できません				
	発芽玄米	炊飯できません	△	△	△			△					
	分づき・胚芽		△	△	△	△	△	△	△	△			
	雑穀		△	△	△	炊飯できません		△					

○：保温できます。　△：保温しないでください。（ニオイや黄ばみ・パサつきの原因になります。また、内釜内面フッ素樹脂が傷ついているとふくれやはがれの原因になります。）

使いかた

予約炊飯のしかた

予約設定した時刻に炊き上がります。
希望する予約時刻を2通り設定できるので、「朝炊き上がり」と「夕方炊き上がり」など 予約1、予約2 を使い分けると便利です。

※予約炊飯の設定前に現在時刻を確認してください。
現在時刻がずれていると、予約炊飯が予約どおりに炊けません。正しく合わせなおしてください。P.12

1 お米の種類／メニュー（炊きかた）を設定する

1. **お米選択 ボタンを押す**
2. **コントロール キーでお米の種類を選ぶ**
3. **メニュー ボタンを押す**
4. **コントロール キーでメニューを選ぶ**

※お米の種類は お米選択 ボタンを押しても選択できます。
メニューも メニュー ボタンを押しても選択できます。

※お米の種類により選べるメニューが異なります。
詳しくは、P.18 をご参照ください。

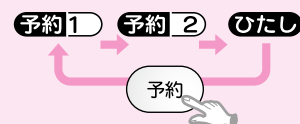
※点滅しているお米の種類・メニューが選択されます。

※メニューを間違えるとふきこぼれたり、うまく炊けないことがあります。

※「匠炊き」「ふつう」「かため」「やわらか」「甘み」「蒸気セーブ」「省エネ」「四季炊き」で炊飯すると、その設定を記憶しています。次回も同じ設定で炊飯するときは、設定を直す必要がありません。
（炊飯／スタート ボタンを押すだけで、前回と同じ設定で炊飯を開始します。）

2 予約時刻を設定する

1. **予約 ボタンを押し、予約1 または 予約2 を表示する**
2. **コントロール キーで予約時刻を設定する**

● 予約 ボタンを押すたびに、以下のように切り替わります。

● 「◀時」で時桁を「分▶」で分桁を合わせます。
「▲」（すすむ）／「▼」（もどる）で予約時刻を合わせます。
時桁は1時間単位で、分桁は10分単位で替わります。

※**予約の時間は、12時間以内（夏場など水温が高いときは、8時間以内）に設定することをお勧めします。**
長時間の予約は、長い時間お米を水に浸すことになり、室温や気温が高いとき、ニオイがでることがあります。

※予約炊飯をすると、ごはんがやわらかめに炊き上がったり、おこげができることがあります。

3 予約炊飯スタート

予約時刻を表示

白米　ふつう　予約1　6:00　できあがり

点滅→点灯　予約

お米選択　メニュー　四季炊き　マルチ調理

切 とりけし　時　分　炊飯スタート　点滅→消灯

炊飯がスタートすると…

1 **炊飯／スタート ボタンを押す**

▶ 予約 ボタンが点滅から点灯に替わり、炊飯／スタート ボタンが消灯し、予約した時刻が表示されます。

▶ 炊飯が始まると、予約 ボタンが消灯し、炊飯／スタート ボタンが点灯します。

※水温・室温・お米の量・水かげん・電圧によっては、予約時刻どおりに炊き上がらないことがあります。

※予約炊飯終了のメロディ音を消すことができます。P.10

※内釜が入っていないと、ブザー音でお知らせします。（予約炊飯を受け付けません。）

※炊飯中の「カチャカチャ」音は、圧力調整をしている音です。（故障ではありません。）

※炊飯中は、勢い良く蒸気口から大きな音とともに蒸気がくり返し出ますので注意してください。（可変圧力炊飯の音で、故障ではありません。）

※炊飯中及び炊飯直後は、外ぶたや蒸気ガイド、フレームの金属面が熱くなっていますので、ご注意ください。（故障ではありません。）

<予約時刻について>

● 予約時刻と現在時刻の差が下の表のときは、予約炊飯できません。すぐに炊飯を始めます。

メニュー ＼ お米選択	白米、無洗米、分づき米／胚芽米
ふつう・かため・やわらか	1時間10分未満
高速	1時間10分未満
おかゆ	2時間未満
すし・カレー	1時間10分未満
甘み	1時間10分未満
匠炊き	2時間未満
四季炊き	1時間10分未満※
蒸気セーブ	1時間10分未満※
省エネ	1時間10分未満※

※「四季炊き」・「蒸気セーブ」・「省エネ」は、「白米」しか選択できません。

メニュー ＼ お米選択	玄米
ふつう・かため・やわらか	1時間30分未満
おかゆ	2時間30分未満
匠炊き	2時間未満

メニュー ＼ お米選択	発芽玄米、雑穀
ふつう・かため・やわらか	1時間10分未満
おかゆ	2時間未満

<予約スタート後に予約時刻を替えたい場合は>

一度 切／とりけし ボタンを押してから、設定し直してください。

予約スタート後に現在時刻を知りたいときは！！

（時 分）または（予約）を押す

現在時刻が、約2秒間表示されます。

メニューと予約炊飯について

お米の選択 ＼ メニュー	匠炊き	ふつう	かため	やわらか	甘み	高速	おかゆ	炊込・おこわ	すし・カレー	蒸気セーブ	省エネ	四季炊き
白米	○	○	○	○	○	○	○	△	○	○	○	○
無洗米	○	○	○	○	○	○	○	△	○	予約炊飯できません	予約炊飯できません	予約炊飯できません
玄米	○	○	○	○	予約炊飯できません	予約炊飯できません	○	予約炊飯できません	予約炊飯できません	予約炊飯できません	予約炊飯できません	予約炊飯できません
発芽玄米	予約炊飯できません	○	○	○	予約炊飯できません	予約炊飯できません	○	予約炊飯できません	予約炊飯できません	予約炊飯できません	予約炊飯できません	予約炊飯できません
分づき・胚芽	予約炊飯できません	○	○	○	○	○	○	△	○	予約炊飯できません	予約炊飯できません	予約炊飯できません
雑穀	予約炊飯できません	○	○	○	予約炊飯できません	予約炊飯できません	○	予約炊飯できません	予約炊飯できません	予約炊飯できません	予約炊飯できません	予約炊飯できません

○：予約炊飯できます。　△：予約炊飯しないでください。

ひたし炊きをする

ひたし時間を設定して炊飯します。
設定したひたし時間が経過すると自動で炊飯を始めます。

1 お米の種類／メニュー（炊きかた）を設定する

① **お米選択 ボタンを押す**
② **コントロール キーでお米の種類を選ぶ**

③ **メニュー ボタンを押す**
④ **コントロール キーでメニューを選ぶ**

※お米の種類は お米選択 ボタンを押しても選択できます。
　メニューも メニュー ボタンを押しても選択できます。

※お米の種類により選べるメニューが異なります。
　詳しくは、P.18 をご参照ください。

※点滅しているお米の種類・メニューが選択されます。

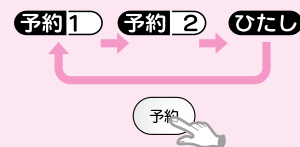
※メニューを間違えるとふきこぼれたり、うまく炊けないことがあります。

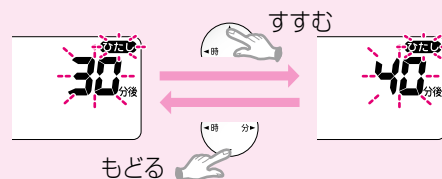
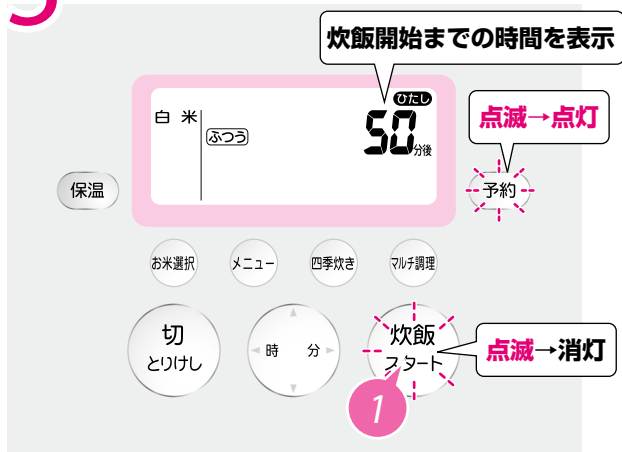
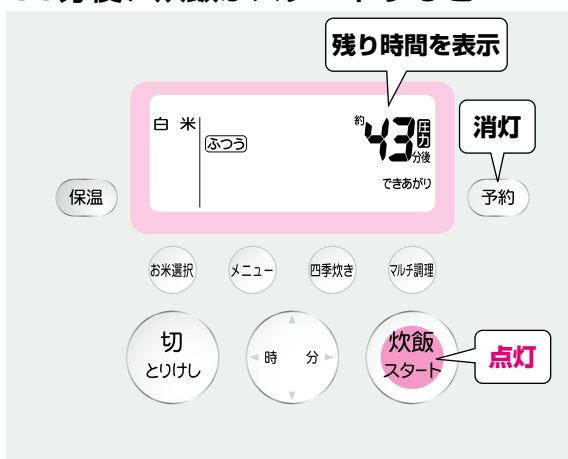
※「匠炊き」「ふつう」「かため」「やわらか」「甘み」「蒸気セーブ」「省エネ」「四季炊き」で炊飯すると、その設定を記憶しています。次回も同じ設定で炊飯するときは、設定を直す必要がありません。
（炊飯／スタート ボタンを押すだけで、前回と同じ設定で炊飯を開始します。）

2 ひたし時間を設定する

① **予約 ボタンを押し、ひたし を表示する**

② **コントロール キーでひたし時間を設定する**

● 予約 ボタンを押すたびに、以下のように切り替わります。

● 「▲」「▼」を押すと10分単位で替わります。
　10分〜60分のあいだで設定できます。

使いかた

3 ひたし炊飯スタート

(ひたし時間を50分に設定した場合)

1 炊飯／スタート ボタンを押す

▶ 予約 ボタンが**点滅から点灯**に替わり、炊飯／スタート ボタンが**消灯**すると、ひたし炊飯を始めます。

▶ 表示部には、炊飯開始までの残り時間を表示します。

50分後、炊飯がスタートすると…

▶ 炊飯が始まると、予約 ボタンが**消灯**し、炊飯／スタート ボタンが**点灯**します。

※一度ひたし炊きを設定すると、次回からは 予約 ボタンを1回押すだけで前回のひたし時間を記憶していますので、次回も同じひたし時間で炊くときは、設定を直す必要がありません。

※1時間10分以上は、予約（タイマー）炊飯で設定してください。
予約（タイマー）炊飯は、メニューによって予約時間が異なります。P.29~30

※内釜が入っていないと、ブザー音でお知らせします。
（ひたし炊きを受け付けません。）

※炊飯中の「カチャカチャ」音は、圧力調整をしている音です。
（故障ではありません。）

※炊飯中は、勢い良く蒸気口から大きな音とともに蒸気がくり返し出ますので注意してください。
（可変圧力炊飯の音で、故障ではありません。）

※炊飯中及び炊飯直後は、外ぶたや蒸気ガイド、フレームの金属面が熱くなっていますので注意してください。
（故障ではありません。）

ひたし炊き設定後に現在時刻を知りたいときは!!

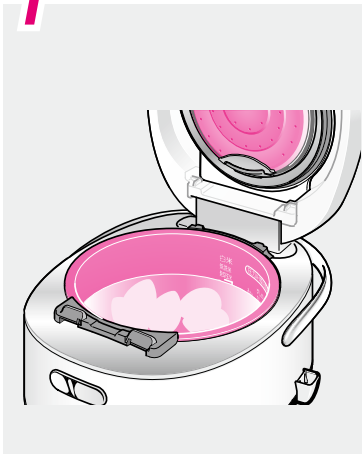
現在時刻が、約2秒間表示されます。

マルチ調理について

マルチ調理の作りかたについて詳しくは、「お料理のページ」をご覧ください。P.45

お好みの温度と時間で、いろいろな調理ができます。
例 茶碗蒸し、ヨーグルト、温泉卵など

※必ず、「マルチ調理」に合わせて調理してください。他のメニューでは、絶対に調理しないでください。
※この取扱説明書記載以外の調理には、絶対に使用しないでください。

※市販の炊飯器で作る料理本などに記載してある調理や、ポリ袋などに食材を封入したパッキングの調理などはしないでください。

1 材料を入れる

内釜に調理する材料を入れる

外ぶたを閉める

※具体的な材料の入れかたは、P.34 をご覧ください。
※むし板の上や内釜の中に、背の高い器や調理物を入れると外ぶたが閉らなくなりますので、高さに注意してください。
※器は必ず、耐熱性樹脂容器（電子レンジ使用可能容器等）をご使用ください。
陶器や金属の器などは、内釜の内面のフッ素被膜を傷めますので入れないでください。
※内釜の内面の『**ここまで**』線以上に、水や調理物を入れないでください。ふきこぼれの原因になります。
＊材料を入れたら、外ぶたを閉めてください。
内ぶたを取り付けていないと、外ぶたは閉まりません。

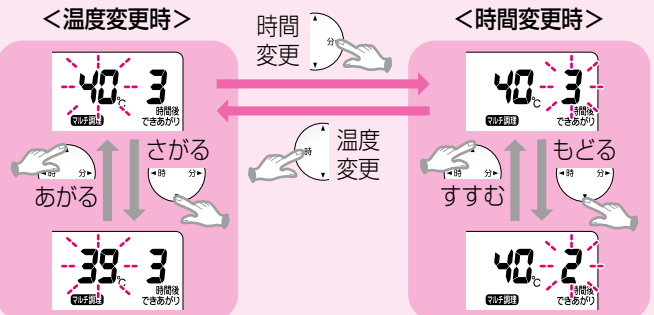
2 調理温度と調理時間を設定する

1 **マルチ調理 ボタンを押す**

▶調理温度が点滅し、調理時間が表示されます。

2 **コントロール キーで調理温度と調理時間を合わせる**

- 「◀」「▶」で設定する項目を選びます。
「▲」「▼」で時間、温度を設定します。

※コントロールキーの「▲」「▼」を長く押した方向に早くすすみます。

※点滅している項目を変更できます。
※調理温度は35℃～100℃の範囲で合わせることができます。（ただし、91℃～99℃は設定できません。）
※調理時間は1分～10時間の範囲で合わせることができます。（1分～59分までは1分単位で、1時間～10時間までは1時間単位で合わせられます。）
※初期設定は、40℃／3時間を記憶しています。

3 マルチ調理スタート

① **炊飯／スタート ボタンを押す**

▶ 炊飯／スタート ボタンが**点滅から点灯**に替わり、マルチ調理を開始します。

▶ 調理温度は合わせた温度を、調理時間は出来上がりまでの残り時間を表示します。

▶ 調理終了後は、メロディ音がなります。

※調理終了後は、調理物は早めに取り出してください。そのまま放置すると、余熱で調理物の出来ばえが変わります。

※調理物を取り出す時は、内釜や調理物が高温になっていますので、やけどをしないように注意してください。

<マルチ調理の際のご注意>

- 調理中に内釜の中の水がなくなると「dry」(dry)を表示して、調理が終わります。続けて調理する場合は、切／とりけし ボタンを押し、水を加えてから再度 2、3 の手順で調理してください。
- 調理物を炊飯器内で保温、保存しないでください。
  ニオイの原因になります。
- 内釜に調理物を入れての保管、保存はしないでください。
  内釜内面のフッ素樹脂をいためる原因になりますので、別の容器に移しかえてから保管、保存してください。
- 付属のレシピブックにある調理温度と調理時間はめやすです。
  室温や材料によっては、出来上がりがかわります。
  出来上がりの具合をかえたい場合(硬さ、やわらかさ、固まり具合など)は、お好みで調理温度と調理時間を調節してください。
- マルチ調理のあとに、炊飯器内や内釜のニオイが気になる場合は、「クリーニング(煮沸)機能 P.39」をお勧めします。
- むし調理をする場合は、必ず付属のむし板を使ってください。
- 付属のむし板を他の調理器や他の用途に使わないでください。むし板の変形・変色の原因になります。
- 分量の増える「煮豆」などの豆類の料理や、皮の付いたトマトを煮るなどの調理はしないでください。

マルチ調理中に現在時刻を知りたいときは!!

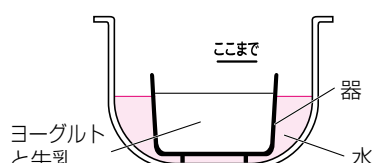
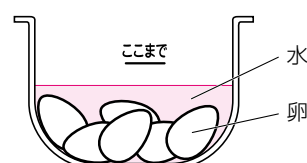
 または を押す

現在時刻が、約2秒間表示されます。

材料の入れかた

例A 茶碗蒸しを作る場合

ここまで
器
卵液
水
むし板

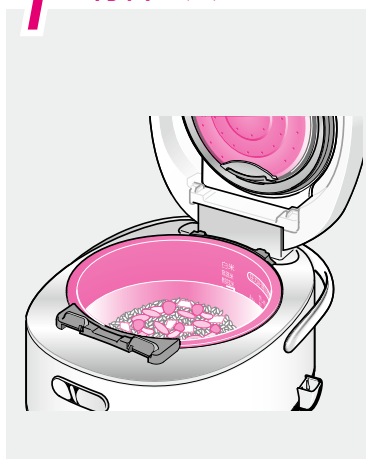
例B ヨーグルトを作る場合(豆腐など)

例C 温泉卵を作る場合

ごはん調理について

ごはん調理の作りかたについて詳しくは、「お料理のページ」をご覧ください。P.46

冷凍ごはんや残りごはんで、ごはん調理ができます。

例 雑炊など

※必ず、「ごはん調理」に合わせて調理してください。他のメニューでは、絶対に調理しないでください。

※市販の炊飯器で作る料理本などに記載してある調理や、ポリ袋などに食材を封入したパッキングの調理などは、しないでください。

1 材料を入れる

内釜に調理するごはんおよび材料を入れる

外ぶたを閉める

※具体的な材料の入れかたは、P.46をご覧ください。

※内釜の内面の『ここまで』線以上に、水や調理物を入れないでください。ふきこぼれの原因になります。

＊材料を入れたら、外ぶたを閉めてください。
内ぶたを取り付けていないと、外ぶたは閉まりません。

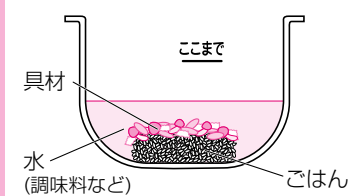
材料の入れかた

例 雑炊などを作る場合

2 調理時間を設定する

① **マルチ調理ボタンを2回押し、『ごはん調理』に合わせる**

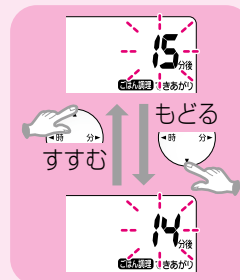
▶ 調理時間が点滅します。

② **コントロールキーでお好みの調理時間に合わせる**

- マルチ調理ボタンを押すと『マルチ調理』が表示されます。もう一度マルチ調理ボタンを押すと『ごはん調理』になります。

※「炊飯／スタート」ランプと調理時間が点滅します。
初期設定は、15分を記憶しています。

- 「▲」(すすむ)／「▼」(もどる)でお好みの調理時間に合わせます。

※1分～59分の範囲で合わせられます。

※コントロールキーの「▲」「▼」を長く押した方向に早くすすみます。

- 炊飯／スタートボタンを押します。
炊飯／スタートボタンと調理時間が点滅から点灯に替わり、ごはん調理を開始します。

※調理時間は、出来上がりまでの残り時間を表示します。

使いかた

3 ごはん調理スタート

1 炊飯／スタート ボタンを押す

▶ 炊飯／スタート ボタンが**点滅から点灯**に替わり、ごはん調理を開始します。

▶ 表示部は出来上がりまでの残り時間を表示します。

▶ 調理終了後は、メロディ音がなります。

※調理終了後は、調理物は早めに取り出してください。そのまま放置すると、余熱で調理物の出来ばえが変わります。

※調理物を取り出す時は、内釜や調理物が高温になっていますので、やけどをしないように注意してください。

<ごはん調理の際のご注意>

- 調理中に内釜の中の水がなくなると「dry」(dry)を表示して、調理が終わります。続けて調理する場合は、切／とりけし ボタンを押し、水を加えてから再度 2、3 の手順で調理してください。
- 調理物を炊飯器内で保温、保存しないでください。
  ニオイの原因になります。
- 内釜に調理物を入れての保管、保存はしないでください。
  内釜内面のフッ素樹脂をいためる原因になりますので､別の容器に移しかえてから保管､保存してください。
- ごはん調理のあとに、炊飯器内や内釜のニオイが気になる場合は、「クリーニング(煮沸)機能 P.39」をお勧めします。
- ごはん調理は圧力がかかりません。

ごはん調理中に現在時刻を知りたいときは!!

時 分 または 予約 を押す

現在時刻が、約2秒間表示されます。

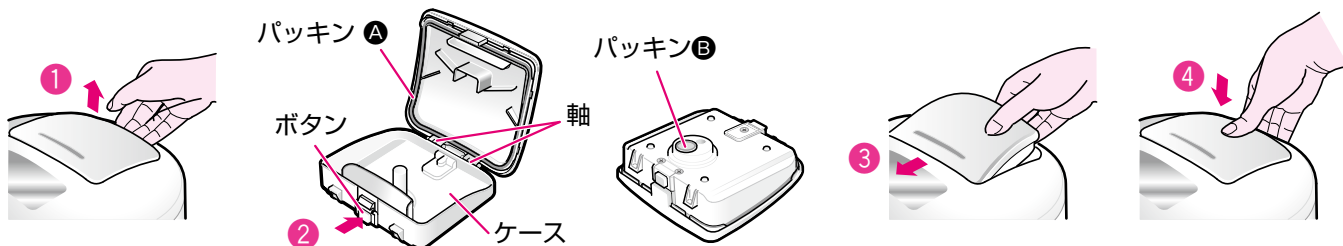
使いかた

お手入れのしかた

＊炊飯・保温・ごはん調理・マルチ調理のあと、毎回お手入れしてください。
さし込みプラグを抜いて、炊飯器本体・フレーム部・内ぶた・うまみ循環ユニット・内釜・蒸気ガイドが冷めてから、必ずお手入れしてください。
みがき粉、たわし、ベンジン、シンナーなどは使わないでください。
内釜・内ぶた・うまみ循環ユニット・蒸気ガイドを食器洗い機で洗わないでください。
（キズ・変形・変色の原因になります。）
各部のパッキンは、お手入れのときに無理に引っ張ったり、傷つけると故障の原因になります。
お手入れ後は、内ぶた、うまみ循環ユニット、蒸気ガイド、しゃもじ受けを十分乾かして正しく取り付けてください。

蒸気ガイド（外ぶた上面）

水洗いします。

① 図のように蒸気ガイド後方 ❶ を上向きに引っ張ってはずします。
② ケース前面のボタン ❷ を押して開き、水洗いします。
※パッキンは、はずさないでください。
※パッキン Ⓐ がはずれた場合は、ガイドに添って確実に取り付けてください。
パッキン Ⓑ がはずれた場合は、さし込んでください。パッキンがはずれた状態で炊飯すると、蒸気もれやふきこぼれの原因になります。
③ 後ろの軸を合わせて、ケースを閉じ、本体に取り付けます。
④ 蒸気ガイド前方 ❸ を手前方向にさし込み、後方 ❹ を下向きに押して取り付けます。

炊飯器本体

固く絞ったふきんなどでふきとります。

上ぶたパッキン部
はずさないでください。無理に押さえつけたり、引っ張らないでください。蒸気もれや外ぶたが開かなくなります。故障の原因になります。

ふたセンサー
汚れがついたときは、ふきんや綿棒などで軽く水ぶきしてください。

放熱板パッキン
はずれません。無理に押さえつけたり、引っ張らないでください。蒸気もれや外ぶたが、開かなくなります。

つゆ受け部
炊飯量・保温量・気温によっては内ぶたに結露したつゆがたまるときがあるので、ふきとってください。また、米つぶやごはんつぶなどが付着したまま外ぶたを閉めると、炊飯中に外ぶたが開き、やけどをするおそれがあります。

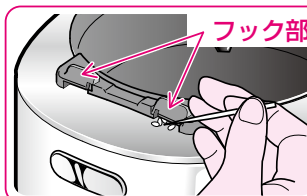
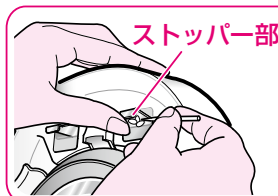
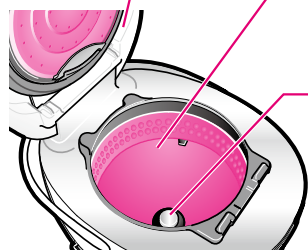
フレーム部
固く絞ったふきんなどで、ふきとってください。

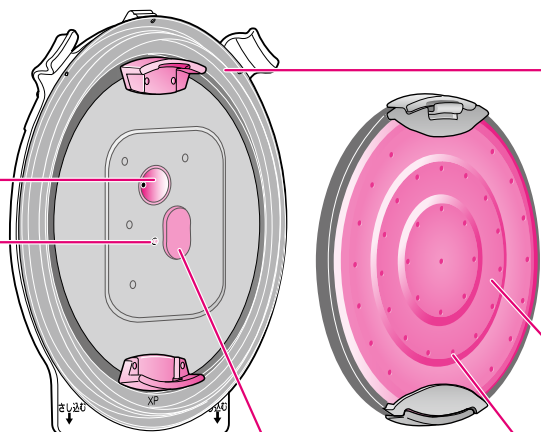
外ぶた・炊飯器本体
外ぶたをしっかり持ち、固く絞ったふきんでふいてください。
※洗剤は使わないでください。

フック部・ストッパー部
米つぶやごはんつぶなどが入ったときは、ようじなどでかき出してください。
多量に入ると、外ぶたの開け閉めが固くなったり、フック部にストッパーがかからなくなり、炊飯中に外ぶたが開き、やけどをするおそれがあります。

外釜
固く絞ったふきんなどで、ふきとってください。

温度センサー
米つぶなどがこびりついたときは、細かいサンドペーパー（320番程度）で軽くみがき、固く絞ったふきんでふきとってください。

使いかた

内ぶた・うまみ循環ユニット

台所用中性洗剤をスポンジにつけて、傷をつけないように洗います。

※内ぶたは、スポンジ以外の固いもので洗うと表面が傷つきますが、炊き上がりには問題ありません。
※うまみ循環ユニットは、スポンジ以外の固いもので洗うとフッ素樹脂を傷つけ、ふくれやはがれの原因になります。スポンジ等で洗いにくい部分は、歯ブラシ等でお手入れしてください。
※錆の原因になりますので、必ず汚れは洗い流して、水分をふきとってください。また、うまみ循環孔についた汚れは、竹串・ようじで取り除いてから洗ってください。

内ぶたパッキン

内ぶたと一緒に洗います。
はずれると取り付けることが出来ません。引っぱらないでください。

うまみ循環ユニット

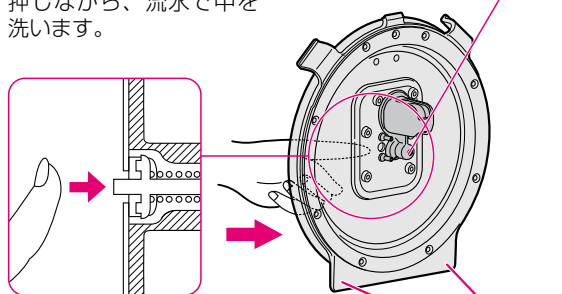
はずしかた、つけかた P.11

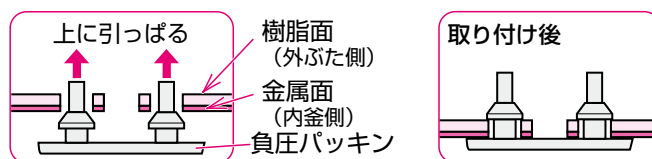
うまみ循環孔

うまみ循環孔にごはんつぶがつまっていないか、確認します。
つまっているときは、竹串・ようじで取り除いてください。

安全弁

指で軽く2〜3回押し、スムーズに動き、軸の周囲のすき間やスプリング部にごはんつぶがつまっていないか確認します。
つまっているときは、竹串・ようじで取り除いてください。

※つまっていないか2〜3回押しながら、流水で中を洗います。

負圧パッキン

内ぶたと一緒に洗ってください。
はずれたときは向きに注意して、取り付けてください。
※取り付けにくい場合は、負圧パッキンに水、または台所用中性洗剤を少しつけるとつけやすくなります。
（その後、洗剤は必ず洗い流してください。）
※負圧パッキンを取り付けないと圧力がかかりませんので、うまく炊けません。

調圧孔

調圧孔にごはんつぶがつまっていないか、確認します。つまっているときは、竹串・ようじで取り除いてください。

内ぶたのつめ

折れたり、変形していないか確認します。

付属品

台所用中性洗剤をスポンジにつけて、洗います。

使いかた

お手入れのしかた<つづき>

内釜（内なべ） ※純銅／アルミニウム／ステンレスの多層鋼を使っています。

台所用中性洗剤をスポンジにつけて、洗います。

外側の側面（純銅製）
底面外側中央部

■変形させないよう注意してください。

■純銅部分は、ご使用により色が変化することがありますが性能には影響はありません。

■外側の側面の純銅部分は、傷つくと酸化により緑色のさびや、さびと熱による変色が発生することがありますが、性能には影響はありません。
※さびで変色した場合は酢でふいて、水洗いしてください。

■内面のフッ素樹脂を傷めないために、つぎのことをお守りください。
- ●泡立て器でお米を洗わない
- ●スプーンや食器類を入れない
- ●金属ザル等を内釜のふちにあてない
- ●付属のしゃもじを使う
- ●酢は使わない
- ●調味料を使って炊飯したときは、すぐ洗う

※フッ素樹脂に傷がつくと、ふくれやはがれの原因になります。

■使っているうちに、内面に色むらができることがありますが、衛生上は問題ありませんので、安心してお使いください。

■変形したり摩耗した場合は、お買上げの販売店でお買い求めください。

■内釜の底面外側中央部は、温度センサーに触れる大切なところです。汚れていたり、傷がついたりするとごはんがこげたりする原因になります。

■内釜を直火にかけたり、電子レンジで加熱したり、電磁調理器には使わないでください。

■内釜でお米を洗うときは、内釜の下にふきんをしいて洗うと内釜の底面に傷がつきません。

■外面にすり傷がついたりしても、炊き上がりには問題ありませんので、安心してお使いください。

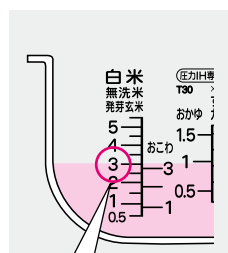
■純銅を使っていますので、内釜が重たくなっています。取扱いには注意してください。
※落としたり、固い物を当てると変形して、蒸気もれし、圧力がかからなくなったり、うまく炊けません。

消耗品 内釜・内ぶたパッキン・負圧パッキン・蒸気ガイドのパッキン・その他のパッキン類・リチウム電池は、消耗品（有償）です。

●消耗品が劣化したり、消耗品や内ぶた・うまみ循環ユニット・蒸気ガイドが損傷または、はずして紛失したときは、そのまま使用しないでお買上げの販売店にご相談ください。有償にて交換いたします。

※内釜は内面のフッ素被膜が傷ついてはがれたとき、パッキンは弾力性がなくなり表面が白くなったり、破れたりしたときが劣化した状態です。

クリーニング（煮沸）機能

＊ニオイや汚れが取れにくい場合に、つぎの手順で行ってください。

内釜の白米の水位線「3」まで水を入れ、外ぶたを閉めます。

❶ **切／とりけし** ボタンと
❷ **炊飯／スタート** ボタン
を同時に押す

「炊飯／スタート」ランプが点灯し、「クリーニング」を始めます。
（表示部には、クリーニング終了までの残り時間の目安を表示します。）

終了するとメロディ音が、お知らせします。
内部が冷めてから、各部をお手入れしてください。

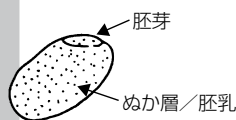
■おことわり
- ●ニオイによっては、完全に落ちないものもあります。
- ●空だきは、しないでください。（水を入れなかったり、水がない場合は、空だきになり、U73 が表示されます。）
  ※蒸気口、蒸気ガイドにふれないでください。やけどをするおそれがあります。
- ●水以外（洗剤など）は、入れないでください。
- ●内部が熱いうちに外ぶたを開けると、熱い蒸気が多量にでることがありますので、やけどにご注意ください。
- ●途中でやめるときは 切／とりけし ボタンを押して、約4分待ってから蒸気の出ないことを確認してから外ぶたを開けてください。

お料理のページ

ーもくじー　　　　ページ

ー お米の種類 ー

玄　米

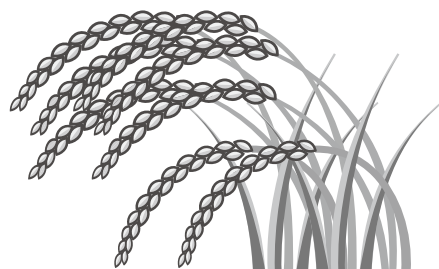
＊白米に比べて栄養価が高いが、硬い。
　圧力をかけると、硬さが改善される。

白　米

＊玄米の表面を約10%削ったもの。
　炊きやすく、おいしい。

無洗米

＊白米の表面をクリーニングしたもの。
　米を洗う手間がなく、環境にもやさしい。

発芽玄米

＊玄米を発芽寸前まで温度と時間をかけたもの。
　食べやすく、栄養価が玄米より高い。

ー おいしいごはんを炊くために ー

1．よいお米を選び、しっかり保管する。

- 精米したてのお米を選びます。よいお米は、ふっくら丸みがあり透き通るようなツヤがあります。
- 保管は、風通しの良い冷暗所に置きます。2週間くらいで使い切りましょう。

2．お米は正しく計量する。

- 必ず、付属の計量カップで計ってください。（1カップ約180mL＝0.18L）

＊計量米びつでは、誤差が出る場合があります。

3．お米は手早く洗う。

- お米に水を一気に加えて、軽くかき混ぜて捨てます。
- お米を手でもむようにして洗います。
- 水を加えてすすぎ、そして捨てます。水がきれいになるまで続けます。

＊洗いかたが不十分だと、焦げやすくなり、保温したときにニオイがきつくなります。
＊砕けたお米が多いと、ごはんがおいしく炊けません。
　ザルにお米を入れて、水の中でゆすって砕けたお米を取り除きます。

4．水位目盛をしっかり見て、水かげんする。

- お米の種類、産地、季節により、またお好みで水をかげんしてください。

＊さらに柔らかく炊くために水を多めに加えるときは、水位目盛の間隔の1/3以下にしてください。水を多めに入れると、蒸気口からふきこぼれることがあります。

「3」カップの場合

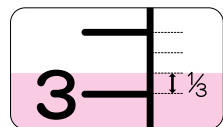
5．炊き上がれば、すぐにごはんをしっかりほぐす。

- しゃもじですくうように底からほぐして、ごはんつぶの周囲の水分をとばします。

＊ほぐさないと、ごはんが固まってしまったり、内釜周囲のごはんがべちゃつきます。

- 炊き上がったごはんは、なるべく早く食べきります。

＊長時間の保温は、ごはんのニオイ、黄ばみの原因となります。

お料理のページ

あさりごはん

材料(4人分)

- 米 ………………カップ3
- あさり(殻付) ……400g
- ねぎ…………………適量

だし ……………300mL
しょうゆ ………大さじ5
みりん …………大さじ2
塩 ……………小さじ1/3

① 米は洗っておきます。
② あさりは良く洗い、鍋に200mLの水を入れて火にかけ、沸騰してきたらあさりを加えます。あさりが開いたら火を止めて、煮汁をこし、身と殻に分けます。
③ ねぎは小口切りにしておきます。
④ だしに ② のあさりの煮汁を足し、しょうゆ、みりん、塩を加えて調味液を作ります。
⑤ ① の米の水気を切ってから内釜に入れ、④ の調味液を「白米」の水位目盛「3」まで加えます。足りなかったら水を加えます。
⑥ ふたをして「お米選択」ボタンを押し、「コントロール」キーで「白米」を選び、「メニュー」ボタンを押し、「コントロール」キーで「炊込•おこわ」に合わせます。「炊飯/スタート」ボタンを押して炊飯を始めます。
⑦ 残り12分になって、お知らせ音が鳴ったら、ふたを開け、あさりを入れてふたを閉め、「炊飯/スタート」ボタンを押します。
⑧ 炊き上がれば、ほぐして器に盛り、③ のねぎを散らします。

豆ごはん

材料(4人分)

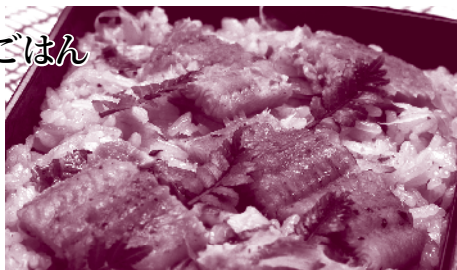
- 米 ………………カップ3
- グリンピース……200g

だし ……………430mL
うすくちしょうゆ ………大さじ1
酒 ………………大さじ1
塩 ……………小さじ1/2

① 米は洗っておきます。
② グリンピースは塩水で軽くゆでてから冷水にとり、冷ましておきます。
③ だしにうすくちしょうゆ、酒、塩を加えて調味液を作ります。
④ ① の米の水気を切って内釜に入れ、③ の調味液を「白米」の水位目盛「3」まで加えます。足りなかったら水を加えます。
⑤ ふたをして、「お米選択」ボタンを押し、「コントロール」キーで「白米」を選び、「メニュー」ボタンを押し、「コントロール」キーで「炊込•おこわ」に合わせます。「炊飯/スタート」ボタンを押して炊飯を始めます。
⑥ 残り12分になって、お知らせ音が鳴ったら、ふたを開け、② のグリンピースを入れてふたを閉め、「炊飯/スタート」ボタンを押します。
⑦ 炊き上がれば、ほぐして器に盛ります。

うなぎごはん

材料(4人分)

- 米 ………………カップ3
- うなぎの蒲焼……200g
- ごぼう……………100g
- 木の芽……………適量

だし ……………400mL
蒲焼のタレ ……大さじ1
塩……………小さじ1/2
しょうゆ ………大さじ1
酒 ………………大さじ1

① 米は洗っておきます。
② うなぎの蒲焼は一口大に切ります。
③ ごぼうはささがきにして、水につけておきます。
④ だしに蒲焼のタレ、塩、しょうゆ、酒を加えて良く混ぜます。
⑤ 洗っておいた米の水気を切って内釜に入れ、④ の調味液を「白米」の水位目盛「3」まで加えます。足りなかったら水を加えます。うなぎ、ごぼうを米の上に置きます。
⑥ ふたをして、「お米選択」ボタンを押し、「コントロール」キーで「白米」を選び、「メニュー」ボタンを押し、「コントロール」キーで「炊込•おこわ」に合わせます。「炊飯/スタート」ボタンを押して炊飯を始めます。
⑦ 炊き上がれば、ほぐして器に盛り、木の芽をのせます。

かにごはん

材料(4人分)

- 米 ………………カップ3
- かにの身…………200g
- 三つ葉……………適量

だし ……………400mL
うすくちしょうゆ ………大さじ1
酒 ………………大さじ1
塩 ……………小さじ1/2

① 米は洗っておきます。
② かにの身はさっと湯通しします。
③ 三つ葉は2cm程度の長さに切ります。
④ だしにうすくちしょうゆ、酒、塩を加えて混ぜて調味液を作ります。
⑤ ① の洗っていた米の水気を切って内釜に入れ、④ の調味液を「白米」の水位目盛「3」まで加えます。足りなかったら水を加えます。
⑥ ふたをして、「お米選択」ボタンを押し、「コントロール」キーで「白米」を選び、「メニュー」ボタンを押し、「コントロール」キーで「炊込•おこわ」に合わせます。「炊飯/スタート」ボタンを押して炊飯を始めます。
⑦ 残り12分になって、お知らせ音が鳴ったら、ふたを開け、② のかにの身を入れてふたを閉め、「炊飯/スタート」ボタンを押します。
⑧ 炊き上がれば、③の三つ葉を入れて、ほぐして器に盛ります。

鶏照り焼きごはん

材料(4人分)

- ◆米 …………カップ3
- ◆鶏もも肉……230g
- ◆ごぼう ………50g
- ◆しょうゆ………適量
- ◆しょうが ………5g
- ◆砂糖……………10g
- ◆三つ葉…………適量
- ◆菜花……………適量

だし ………450mL
酒 …………大さじ2
しょうゆ …大さじ2
塩………小さじ1/2

① 米は洗っておきます。
② 鶏もも肉は金串で皮に穴をあけ、しょうゆ、砂糖とすりおろしたしょうがに1時間つけておきます。
③ 金網で鶏もも肉を焼きます。焼きあがれば冷ましてから切ります。
④ ごぼうはささがきにし、水にさらしてあくを抜いておきます。
⑤ 三つ葉はざく切りにします。
⑥ 菜花は穂先を熱湯に入れて色が鮮やかになれば、冷水にとり、色出しをして、水気を切ります。
⑦ だしに酒、しょうゆ、塩を入れて良く混ぜます。
⑧ 洗っていた米の水気を切って内釜に入れ、⑦ を「白米」の水位目盛「3」まで加えます。足りなかったら水を加えます。④ のごぼうを米の上に置きます。
⑨ ふたをして「お米選択」ボタンを押し、「コントロール」キーで「白米」を選び、「メニュー」ボタンを押し、「コントロール」キーで「炊込•おこわ」に合わせます。「炊飯／スタート」ボタンを押して炊飯を始めます。
⑩ 残り12分になって、お知らせ音が鳴ったら、ふたを開け、③ の鶏肉を入れてふたを閉め、「炊飯／スタート」ボタンを押します。
⑪ 炊き上がれば、⑤ を入れてほぐして器に盛り、⑥ の菜花をのせます。

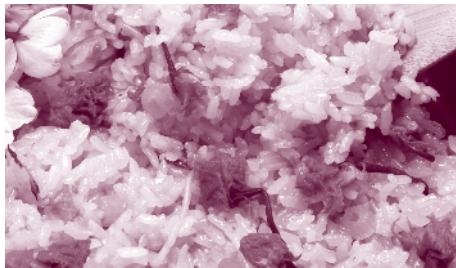
牡蠣ごはん

材料(4人分)

- ◆米 ………………カップ3
- ◆牡蠣………………400g
- ◆三つ葉………………適量

だし ……………400mL
しょうゆ ………大さじ3
みりん …………大さじ2
塩……………小さじ1/2

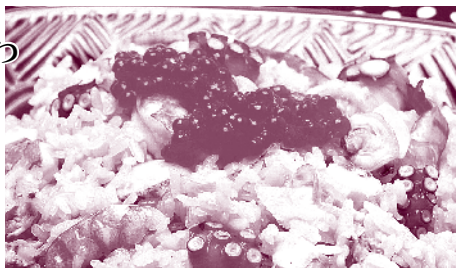
① 米は洗っておきます。
② 牡蠣は塩水で良く洗い、鍋に塩水を入れて火にかけ、沸騰してきたら牡蠣を加え、さっと火を通しておきます。
③ だしにしょうゆ、みりん、塩を加えて調味液を作ります。
④ ① の米の水気を切ってから内釜に入れ、③ の調味液を「白米」の水位目盛「3」まで加えます。足りなかったら水を加えます。
⑤ ふたをして「お米選択」ボタンを押し、「コントロール」キーで「白米」を選び、「メニュー」ボタンを押し、「コントロール」キーで「炊込•おこわ」に合わせます。「炊飯／スタート」ボタンを押して炊飯を始めます。
⑥ 残り12分になって、お知らせ音が鳴ったら、ふたを開け、② の牡蠣を入れてふたを閉め、「炊飯／スタート」ボタンを押します。
⑦ 三つ葉は2cmの長さに切ります。
⑧ 炊き上がれば、⑦ の三つ葉を加えて、ほぐして器に盛ります。

桜おこわ

材料(4人分)

- ◆もち米 …………カップ2
- ◆うるち米 ………カップ1
- ◆桜花の塩漬け………30g
- ◆ふき…………………50g
- ◆三つ葉………………適量

小豆…………………30g
水 ……………400mL
酢……………小さじ1/2
塩……………小さじ1/2

① もち米とうるち米は洗っておきます。
② 桜花の塩漬けは水洗いして塩分をとります。
③ ふきは皮をむき、熱湯にさっと通してから、小口切りにします。
④ 三つ葉はざく切りにしておきます。
⑤ 鍋に600mLの水と小豆を入れて火にかけ、沸騰してきたら水を捨てます。更に400mLの水を加えて加熱します。濁らない程度に煮たら、小豆とゆで汁に分けます。ゆで汁に酢を加えてから、玉じゃくしですくって少し高いところから4〜5回落として空気にふれさせて、色だしをします。この煮汁に塩を加えて調味液を作ります。
⑥ ① の米の水気を切って内釜に入れ、⑤ の調味液を「おこわ」の水位目盛「3」まで加えます。足りなかったら水を加えます。
⑦ ふたをして「お米選択」ボタンを押し、「コントロール」キーで「白米」を選び、「メニュー」ボタンを押し、「コントロール」キーで「炊込•おこわ」に合わせます。「炊飯／スタート」ボタンを押して炊飯を始めます。
⑧ 残り12分になって、お知らせ音が鳴ったら、ふたを開け、② を入れてふたを閉め、「炊飯／スタート」ボタンを押します。
⑨ 炊き上がれば、③ と ④ を加えて、ほぐして器に盛ります。

海のおこわ

材料(4人分)

- ◆もち米 ……カップ2
- ◆うるち米 …カップ1
- ◆ほたて(小) …150g
- ◆えび…………150g
- ◆はまぐり(殻付) ………400g
- ◆たこ (ゆでたもの) ………150g
- ◆すじこ…………50g

だし ………200mL
しょうゆ ………大さじ2
酒 …………大さじ2
塩………小さじ1/2

① もち米、うるち米は洗っておきます。
② ほたては良く洗い、熱湯にさっと通しておきます。
③ えびは殻をむき、背わたをとって、半分に切り、湯通しします。
④ 鍋に200mLの水を入れて火にかけ、沸騰してきたらはまぐりを加えます。開いたら火を止めて、煮汁を漉し、身をとり出します。
⑤ たこは一口大に切ります。
⑥ だしに ④ のはまぐりの煮汁を足し、しょうゆ、酒、塩を加えて調味液を作ります。
⑦ ① の米の水気を切って内釜に入れ、⑥ の調味液を「おこわ」の水位目盛「3」まで加えます。足りなかったら水を加えます。
⑧ ふたをして、「お米選択」ボタンを押し、「コントロール」キーで「白米」を選び、「メニュー」ボタンを押し、「コントロール」キーで「炊込•おこわ」に合わせます。「炊飯／スタート」ボタンを押して炊飯を始めます。
⑨ 残り12分になって、お知らせ音が鳴ったら、ふたを開け、②〜⑤ の具を入れてふたを閉め、「炊飯／スタート」ボタンを押します。
⑩ 炊き上がれば、ほぐして器に盛り、すじこをのせます。

まつりずし

材料(4人分)

- ◆米 ………………カップ3
- あわせ酢
  - 米酢……………60mL
  - 塩 ……………小さじ2
  - 砂糖 …………大さじ1
- 具
  - えび ……………10尾
  - 焼きあなご ……100g
  - いくら……………50g
  - ままかり (酢漬) ………10匹
  - 干ししいたけ ………6枚
  - れんこん…………50g
  - 錦糸卵 ……………適量
  - きぬさや …………適量
  - 木の芽 ……………適量
- つけ酢
  - 米酢 …………100mL
  - 砂糖 …………大さじ2
  - 塩 ……………小さじ1

① 米は洗っておきます。
② 鍋に米酢、塩、砂糖を入れて少し加熱して、冷ましてあわせ酢を作ります。
③ ① の米の水気をきって内釜に入れ、水を「**すしめし**」の水位目盛「**3**」まで加えます。
④ ふたをして、「**お米選択**」ボタンを押し、「**コントロール**」キーで「**白米**」を選び、「**メニュー**」ボタンを押し、「**コントロール**」キーで「**すし•カレー**」に合わせます。「**炊飯/スタート**」ボタンを押して炊飯を始めます。
⑤ 炊き上がれば、すしおけに移し、あわせ酢を加えて、切るようにサッとまぜて、冷ましておきます。
⑥ 器にごはんを盛り、準備していた具を飾り、最後に錦糸卵、きぬさやと木の芽をのせます。

■具の下ごしらえ

① えびは殻をむき、背わたをとり、軽くゆでて冷ましたら、半分にスライスしてつけ酢に漬けます。
② 焼きあなごは2cm幅に切ります。
③ ままかりは半分にスライスしておきます。
④ 干ししいたけは水でもどし、だし、しょうゆ、みりんで含め煮にしてから、冷まし、スライスします。
⑤ れんこんは皮をむき、ゆでてから、うすく切り、つけ酢に漬けておきます。
⑥ 卵を割りほぐし、フライパンで薄焼き卵を作り、冷まして細く切って錦糸卵を作ります。
⑦ きぬさやは軽くゆでて、冷ましてから細く切ります。

てまりずし

材料(4人分)

- ◆米 ………………カップ3
- あわせ酢
  - 米酢……………90mL
  - 塩 ……………小さじ2
  - 砂糖 …………大さじ1
  - うすくちしょうゆ ………小さじ1
- 具
  - 鮭…………………100g
  - 焼きあなご……100g
  - あじ ……………100g
  - 鯛 ………………100g
  - いか ……………100g
  - 薄焼き卵 …………8枚
- つけ酢
  - 米酢 …………200mL
  - 砂糖 …………大さじ2
  - 塩 ……………小さじ1
- ◆わさび………………適量

① 米は洗っておきます。
② 鍋に米酢、塩、砂糖、うすくちしょうゆを入れて少し加熱して、冷ましてあわせ酢を作ります。
③ ① の米の水気をきって内釜に入れ、水を「**すしめし**」の水位目盛「**3**」まで加えます。
④ ふたをして、「**お米選択**」ボタンを押し、「**コントロール**」キーで「**白米**」を選び、「**メニュー**」ボタンを押し、「**コントロール**」キーで「**すし•カレー**」に合わせます。「**炊飯/スタート**」ボタンを押して炊飯を始めます。
⑤ 炊き上がれば、すしおけに移し、あわせ酢を加えて、切るようにサッとまぜて、冷ましておきます。
⑥ 鮭、あじ、鯛はそぎ切りにして、つけ酢に漬けます。
⑦ 焼きあなごはそぎ切りしておきます。
⑧ いかもそぎ切りにしておきます。
⑨ 薄焼き卵を焼き、包みやすい大きさに切ります。
⑩ ラップに具をのせ、お好みでわさびをぬり、ひとにぎりのすしめしを置いて、包むようにしてから、丸く形をととのえます。

あずきがゆ

材料(4人分)

- ◆米 ………………カップ1
- ◆あずき………………50g
- ◆酢……………小さじ1/2
- ◆いりごま……………適量
- 三温糖 …………大さじ2
- 塩……………小さじ1/2

① 米は洗っておきます。
② 鍋にあずきを入れ、たっぷりの水を加えて火にかけます。沸騰してきたら水を捨て、再び600mLの水を加えて煮ます。少し硬めに煮たらあずきとゆで汁に分けます。ゆで汁には酢を加えて色出しします。
③ ゆで汁に三温糖、塩を加えて良く混ぜます。
④ 内釜に ① の米を入れ、③ のゆで汁を「**おかゆ**」の水位線「**1**」まで加えます。足りなかったら水を加えます。あずきを米の上に置きます。
⑤ ふたをして、「**お米選択**」ボタンを押し、「**コントロール**」キーで「**白米**」を選び、「**メニュー**」ボタンを押し、「**コントロール**」キーで「**おかゆ**」に合わせます。「**炊飯/スタート**」ボタンを押します。
⑥ 出来上がれば、器に盛り、いりごまをのせます。

えびピラフ

材料(4人分)

- 米 ……………… カップ3
- えび ……………… 150g
- ゆでたこ ………… 150g
- ミックスベジタブル ……… 200g
- オリーブ油 …… 大さじ2

コンソメ(顆粒) ……… 大さじ1
水 ……………… 400mL
塩、こしょう ……… 少々

- カレー粉 …… 小さじ1/2
- 塩、こしょう ……… 少々

① 米は洗っておきます。
② えびは背わたをとり、熱湯に通します。ゆでたこは、一口大に切ります。
③ フライパンにオリーブ油（大さじ1）を入れ、① の米を加えて透き通る位まで炒めて、取り出します。
④ 更に、フライパンにオリーブ油（大さじ１）を入れ、② のえび、ゆでたこ、ミックスベジタブルを軽く炒め、塩、こしょう、カレー粉で味付けします。
⑤ 水にコンソメを溶かして塩、こしょうを加えて調味液を作ります。
⑥ ③ の米を内釜に入れ、⑤ の調味液を「**すしめし**」の水位目盛「**3**」まで加えます。足りなかったら水を加えます。
⑦ ふたをして「**お米選択**」ボタンを押し、「**コントロール**」キーで「**白米**」を選び、「**メニュー**」ボタンを押し、「**コントロール**」キーで「**炊込•おこわ**」に合わせます。「**炊飯／スタート**」ボタンを押して炊飯を始めます。
⑧ 残り12分になって、お知らせ音が鳴ったら、ふたを開け、④ を入れてふたを閉め、「**炊飯／スタート**」ボタンを押します。
⑨ 炊き上がれば、ほぐして器に盛ります。

きのこピラフ

材料(4人分)

- 米 …………… カップ3
- エリンギ ……… 50g
- しめじ(白) …… 70g
- しいたけ ……… 50g
- まいたけ ……… 50g
- ししとう ……… 50g
- パプリカ(赤) … 1/4個
- パプリカ(黄) … 1/4個
- オリーブ油 … 大さじ1

だし ……… 400mL
しょうゆ …… 大さじ2
酒 …………… 大さじ1
塩 ……… 小さじ1/2

① 米は洗っておきます。
② エリンギ、しめじ、しいたけ、まいたけは適当な大きさに切って、湯通ししておきます。
③ ししとうも湯通しして、適当な大きさに切ります。パプリカは5mm角に切ります。
④ だしにしょうゆ、酒、塩を加えて調味液を作ります。
⑤ フライパンにオリーブ油を入れて熱し、① の米を加えて、透き通る程度に炒めます。
⑥ ⑤ の米を内釜に入れ、④ の調味液を「**すしめし**」の水位目盛「**3**」まで加えます。足りなかったら水を加えます。
⑦ ふたをして「**お米選択**」ボタンを押し、「**コントロール**」キーで「**白米**」を選び、「**メニュー**」ボタンを押し、「**コントロール**」キーで「**炊込•おこわ**」に合わせます。「**炊飯／スタート**」ボタンを押して炊飯を始めます。
⑧ 残り12分になって、お知らせ音が鳴ったら、ふたを開け、② と ③ を入れてふたを閉め、「**炊飯／スタート**」ボタンを押します。
⑨ 炊き上がれば、ほぐして器に盛ります。

ビーフカレー

材料(4人分)

サフランライス

- 米 ……………… カップ3
- にんにく …………… 2片

コンソメ(顆粒) ……… 大さじ1
サフラン ………… 0.3g
塩 …………… 小さじ1/2
こしょう …………… 少々
湯 ……………… 400mL

- オリーブ油 …… 大さじ1

カレー

- 牛肉(カレー用) ……… 400g
- たまねぎ …… 300g
- じゃがいも … 400g
- にんじん …… 300g
- りんご ……… 150g
- トマト(缶詰) ……… 100g
- サラダ油 …… 大さじ1
- 水 ………… 800mL
- 薄力粉 ……… 大さじ2
- バター ……… 大さじ1

A
ターメリック ……… 大さじ1
コリアンダー ……… 大さじ1
ナツメグ ……… 大さじ1
カルダモン ……… 大さじ1
シナモン ……… 大さじ1
チリパウダー ……… 大さじ1
コンソメ（顆粒） ……… 大さじ1
山椒 ……… 小さじ1
ジンジャー ……… 小さじ1
塩 ………… 小さじ1
黒こしょう ……… 小さじ1

サフランライス

① にんにくは包丁でたたいてつぶします。フライパンにオリーブ油を入れ、にんにくを加えて熱します。にんにくの香りが出てきたら取り出し、米を加えて炒めます。
② 湯にサフランを入れて色を出します。色が出ればサフランをこしてから、コンソメ、塩、こしょうを加えて混ぜます。
③ ① の米を内釜に入れ、② の調味液を「**カレー**」の水位目盛「**3**」まで加えます。足りなかったら水を加えます。
④ ふたをして「**お米選択**」ボタンを押し、「**コントロール**」キーで「**白米**」を選び、「**メニュー**」ボタンを押し、「**コントロール**」キーで「**すし•カレー**」に合わせます。「**炊飯／スタート**」ボタンを押して炊飯を始めます。
⑤ 炊き上がれば、ほぐしておきます。

カレー

① 牛肉は一口大に切ります。
② たまねぎは薄切り、じゃがいも、にんじんはサイコロ状に切ります。
③ りんごは皮をむき、すりおろしておきます。
④ トマトは缶から取り出して小さく切ります。
⑤ フライパンに薄力粉とバターを加えて火にかけ、木べらで混ぜてルーを作ります。
⑥ 鍋にサラダ油を入れて熱し、牛肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじんを加えて炒めます。　水を加えて煮ます。
火が通ってきたらりんご、トマトと（A）を加えて、更に煮ます。
最後に ⑤ を加えて煮ます。
⑦ ごはんを器に盛り、⑥ のカレーをかけます。

マルチ調理

調理温度と調理時間の合わせかた、材料の入れかたなど詳しくは、☞33〜34ページをご覧ください。

温泉卵

材料（4人分）

- 卵……………………………4個
- 刻みねぎ………………適量
- 削りかつお……………適量

だし………………100mL
うすくちしょうゆ………小さじ2
酒…………………小さじ2
塩………………小さじ1/3

① 内釜に卵を入れ、卵がかぶる程度の水を加えます。ふたをします。
② 「マルチ調理」ボタンを押し、「コントロール」キーで調理温度「68℃」調理時間「40分」に合わせて、「炊飯／スタート」ボタンを押します。
③ 出来上がれば、取り出します。
④ だしにうすくちしょうゆ、酒、塩を加えて味をととのえ、少しだけ加熱します。
⑤ 器に ③ の卵を割り、④ を注ぎ、刻みねぎと削りかつおをふり入れます。

＊鶏卵は白身が70℃以上、黄身は65℃以上でかたまります。

うに茶碗蒸し

材料（2人分）

- うに……………………50g
- えび……………………4尾
- ほたての貝柱…………4個
- 三つ葉…………………適量

卵液
卵（M）………………1個
だし……………150mL
うすくちしょうゆ………大さじ1/2
みりん………大さじ1/2
塩……………小さじ1/3

① えびは殻をむき、背わたをとって、さっとゆでます。
② ほたての貝柱は2つに切り、これもさっとゆでます。
③ 卵を割りほぐしたら、だしを加えてよく混ぜて、こします。うすくちしょうゆ、みりん、塩を加えて卵液を作ります。
④ 茶碗蒸しの器にほたての貝柱、えび、うにの順に積み重ねます。最後に卵液を注いでふたをします。
⑤ 内釜に水500mLを入れ、蒸し板を入れてから ④ を入れ、ふたをします。
⑥ 「マルチ調理」ボタンを押し、「コントロール」キーで調理温度「100℃」調理時間「20分」に合わせて、「炊飯/スタート」ボタンを押します。
⑦ 出来上がれば取り出して、三つ葉を飾ります。

豆腐

材料（4人分）

- 豆乳………………500mL
- にがり………………10mL

しょうが……………適量
削りかつお…………適量
しょうゆ……………少々

① 内釜に入る大きさの器ににがりを入れます。次に豆乳を少し加えては、へら等の平らな道具で良くかき混ぜながら豆乳の全量を加えます。ふたをします。
② 内釜に水500mLを入れ、① を入れ、ふたをします。
③ 「マルチ調理」ボタンを押し、「コントロール」キーで調理温度「80℃」調理時間「1時間」に合わせて、「炊飯／スタート」ボタンを押します。
④ しょうがはすりおろしておきます。
⑤ 豆腐が出来上がれば器に盛り、④ のしょうがと削りかつおを飾って、しょうゆをかけます。

＊豆乳飲料ではうまく固まりません。

いちごヨーグルト

材料（4人分）

- ヨーグルト（市販）………100mL
- 牛乳………………500mL
- いちご………………6個

① いちごは良く洗い、たて半分に切ります。
② 内釜に入る大きさの器にヨーグルトを入れます。次に牛乳を少し加えては、へら等の平らな道具で良くかき混ぜながら牛乳の全量を加えます。① を加えます。ふたをします。
③ 内釜に水500mLを入れます。② を入れてふたをします。
④ 「マルチ調理」ボタンを押し、「コントロール」キーで調理温度「40℃」調理時間「3時間」に合わせて、「炊飯/スタート」ボタンを押します。
⑤ 出来上がれば、取り出し冷まします。

調理時間の合わせかた、材料の入れかたなど詳しくは、☞35～36ページをご覧ください。

海鮮雑炊

材料（2人分）

- ◆冷凍ごはん …………200g
- ◆えび ……………………6尾
- ◆たこ（ゆでたもの） ………70g
- ◆あさり（殻つき） ………80g
- 水 …………………600mL
- しょうゆ …………大さじ1
- 酒 …………………大さじ1
- 塩………………小さじ1/3
- ◆三つ葉 ……………………適量

① えびは洗って殻をむき、縦半分に切り、背わたを取ります。
② たこは削ぎ切りにします。
③ あさりは良く洗います。
④ 三つ葉はざく切りにします。
⑤ 水にしょうゆ、酒と塩を加えて、良くかき混ぜます。
⑥ 内釜に冷凍ごはんを入れ、⑤の調味液を加えます。更に、えび、たこ、あさりを加えます。
⑦ ふたをし、「マルチ調理」ボタンで「ごはん調理」に合わせ、「コントロール」キーで調理時間「15分」に設定し、「炊飯/スタート」ボタンを押します。
⑧ 出来上がれば、④の三つ葉を散らし、かき混ぜて器に盛ります。

ソーセージの雑炊

材料（2人分）

- ◆冷凍ごはん …………200g
- ◆ソーセージ……………80g
- ◆しめじ…………………40g
- ◆キャベツ………………50g
- ◆セロリ…………………30g
- 水………………600mL
- コンソメ顆粒 ………大さじ1
- 塩………………小さじ1/3
- こしょう………………少々
- ◆パセリ…………………適量

① ソーセージは一口大に切ります。
② しめじはいしづきをとり、手で縦にほぐします。
③ キャベツは一口大に切ります。
④ セロリは筋をとり、小口に切ります。
⑤ パセリはみじん切りにします。
⑥ 水にコンソメ顆粒、塩とこしょうを加えて、良くかき混ぜます。
⑦ 内釜に冷凍ごはんを入れ、⑥の調味液を加えます。更に、ソーセージ、しめじ、キャベツ、セロリを加えます。
⑧ ふたをし、「マルチ調理」ボタンで「ごはん調理」に合わせ「コントロール」キーで「15分」に設定し、「炊飯/スタート」ボタンを押します。
⑨ 出来上がれば、⑤のパセリを散らして入れ、かき混ぜて器に盛ります。

チーズリゾット

材料（2人分）

- ◆冷凍ごはん …………200g
- ◆りんご ……………120g
- ◆チーズ（溶けるもの） ………80g
- 水 …………………300mL
- 白ワイン …………150mL
- オリーブ油 ………小さじ1
- 塩………………小さじ1/3
- こしょう………………少々
- ◆バジル（乾燥） …………適量

① りんごは一口大に切ります。
② 水に白ワイン、オリーブ油、塩とこしょうを加えて良くかき混ぜます。
③ 内釜に冷凍ごはんを入れ、②の調味液を加えます。更に、りんご、チーズ、バジルを加えます。
④ ふたをし、「マルチ調理」ボタンで「ごはん調理」に合わせ「コントロール」キーで「15分」に設定し、「炊飯/スタート」ボタンを押します。
⑤ 出来上がれば、かき混ぜて器に盛ります。

仕　様

電　源		交流100V 50-60Hz共用
消費電力	炊飯時	1300 W（約13A）
外形寸法	最大幅	約 266 mm
	奥行	約 335 mm
	高さ	約 226 mm
質量		約 6.8 kg
コードの長さ		約 1.0 m
付属品		しゃもじ 1個、しゃもじ受け 1個、計量カップ 1個、むし板 1個

※仕様は改良のため、予告なく変更することがあります。

最大炊飯容量	1.0 L
区分名	B
蒸発水量	30.0 g
年間消費電力量	90.39kWh/年
一回当たりの炊飯時消費電力量	168.0Wh
一時間当たりの保温時消費電力量	20.40Wh
一時間当たりのタイマー予約時消費電力量	0.55 Wh
一時間当たりの待機時消費電力量	0.40 Wh

※一回当たりの炊飯時消費電力量は、白米 ふつう コース、一時間当たりの保温時消費電力量は、保温コースの時の電力量です。

※実際にお使いになる時の消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用のコース、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。

※年間消費電力量は、省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。（区分名も同法に基づいています）

※蒸発水量は、一回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。

点検のお願い

安全に長くご愛用いただくために、日頃から点検を行なってください。

愛情点検

このような症状はありませんか		処　置
●電源コードやさし込みプラグがふくれるなどの変形や、変色、損傷している。 ●電源コードの一部やさし込みプラグがいつもより熱い。 ●電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。 ●炊飯器本体がいつもと違って異常に熱くなったり、こげくさいニオイがする。	▶	さし込みプラグを抜いてご使用を中止してください。 故障や事故防止のため、使用しないでお買上げの販売店にご相談ください。
●さし込みプラグやコンセントにほこりやごみがたまっている。	▶	ほこりやごみを取り除いてください。

※点検・修理について詳しくは、裏表紙のアフターサービスについてをご覧ください。

故障かな？と思ったら

修理を依頼される前に、次のことをお確かめください。
お確かめいただいてもわからないときは、当社「お客さまご相談窓口」にご相談ください。

もう一度お調べください ＼ こんな症状のときは	参照ページ	炊飯中にふきこぼれる、多量の蒸気がもれる	炊き上がったごはんがかたい、しんが残る、やわらかい	炊き上がったごはんがこげる	保温中のごはんが黄ばむ、臭う、かたくなる
内ぶたを取り付け、外ぶたを確実に閉めましたか	4,11,13,14	●	●		●
蒸気ガイドを正しくつけていますか	13,37	●			●
水かげん、お米の量は正確ですか	13,25,26	●	●		
メニューやお米選択を正しく選びましたか	18,25,26	●	●	●	
内ぶたパッキン、負圧パッキンが劣化、損傷、内なべが変形していませんか	37~39	●	●		●
内ぶたパッキンや内釜の外側・底面・温度センサーの上に汚れや米つぶなどが、こびりついていませんか	7,14,37~39	●	●	●	●
お米を十分に洗いましたか	13	●		●	●
炊飯中に外ぶたを開いていませんか	17		●		
炊飯後、ごはんをよくほぐしましたか	16,28		●		●
調味料を使ったごはんではありませんか	17			●	●
30時間以上保温していませんか	16,28				●
しゃもじを入れたままの保温や冷えたごはんの保温、ごはんのつぎたしをしていませんか	16,28				●
さし込みプラグをコンセントから抜いたり、停電がありませんでしたか	17		●		●
吸・排気口をふさいでいませんか	7,9		●		
表示部に U71 が表示されていませんか	7,50		●	●	

故障かな？と思ったら<つづき>

こんなとき	確認してください	処　置	参照ページ
外ぶたが開きにくい	フックボタン、フック部、つゆ受け部、ストッパー部、フレーム部や内ぶたの調圧孔に米つぶなどがつまっていませんか。	米つぶなどを取り除いてください。	P.4・37・38
●外ぶたが閉まりにくい（閉まらない）または、「**カチッ**」と音がしない ●内ぶたが取り付けられない	内ぶたは、正しく取り付けていますか。	内ぶたを取り付けていないと､外ぶたは閉まりません。内ぶたを取り付けてください。	P.11・13
	内ぶたのツメが折れたり、変形していませんか。	使用しないで、お買上げの販売店にご相談ください。	P.11・38
	フック部、つゆ受け部やストッパー部に米つぶなどが入っていませんか。	米つぶなどを取り除いてください。	P.37
	炊飯／スタートボタンが、赤色の点灯になっていませんか。	切／とりけしボタンを押して炊飯を中止し、約4分間待ち圧力表示（点滅表示）が消え、蒸気が出ないことを確認してから、外ぶたを閉めてください。	P.17
	炊飯後のごはんをほぐしてすぐでは、ありませんか。	圧力式炊飯器のため密閉度を高くしていますので、閉まりにくく感じます。故障ではありません。	P.14
外ぶたから「ブーン」と音がなり続ける	炊飯中に外ぶたを開けていませんか。	切／とりけしボタンを押し、ふたを閉めなおしてからもう一度メニューを確認し、炊飯してください。	P.17
操作ボタンを押しても受け付けない	さし込みプラグが、コンセントから外れていませんか。	さし込みプラグをコンセントにさし込んでください。	P.3・12
	内釜は、入っていますか。	内釜が入っていないと、炊飯や保温ができません。内釜を入れてください。	
●お米選択がセットできない ●メニューがセットできない	お米選択とメニューが対応していないとセットできません。	**18ページの「炊飯コースについて（お米選択／メニュー）」**の表、**25〜26ページの「いろいろな炊きかた」**を確認して、正しく合わせなおしてください。	P.18・25・26
●予約（タイマー）炊飯がセットできない ●ひたし炊きがセットできない	予約時刻と現在時刻の差が、短くありませんか。	予約時刻を確認してください。	P.30
	内釜は、入っていますか。	内釜が入っていないと、炊飯や保温ができません。内釜を入れてください。	
予約時刻どおりに炊き上がらない	現在時刻は正しくセットされていますか。	現在時刻を正しく合わせてください。 水温・室温・電圧・水かげん・お米の量によっては、予約時刻どおりに炊き上がらないことがあります。	P.12・29〜30
炊飯時間が長い（短い）	お米選択・メニュー・水かげんは、間違っていませんか。	切／とりけしボタンを押し、もう一度お米選択・メニュー・水かげんを確認し、設定してください。	P.13〜16・18
炊飯終了音が出ない	予約炊飯終了音マーク「 」が、表示されていませんか。	「 」マークを消してください。	P.10

点検／その他

こんなとき	確認してください	処　置	参照ページ
表示部がくもる	本体と外ぶたの間から蒸気がもれていませんか。	使用しないで、お買上げの販売店にご相談ください。	P.11
ラジオ、テレビに雑音が入る	炊飯器とラジオ・テレビが、接近していませんか。	距離を離してください。（めやすとして3m以上）	P.8
●炊飯器内部から音がする ●蒸気が勢い良く出る	炊飯中の「ブーン」音は、内部にある冷却ファンの音です。故障ではありません。（炊飯中にファンの回転数が変化します。）		
	炊飯中の「カチャカチャ」音は、圧力調整をしている音です。故障ではありません。		
	炊飯中の「プシュー」「ゴボゴボ」音とともに蒸気ガイドから蒸気がくり返し勢いよく出ますが、可変圧力による沸とうによるもので故障ではありません。		
	炊飯中や保温中に「チリチリ」「ジージー」等の音は、IH特有の火力調整によるもので故障ではありません。		
表示部に U71 を表示	内釜の外側（特に底の部分）、温度センサーの上に米つぶなどの異物が、こびりついていませんか。	異物を取り除いてから、切／とりけしボタンを押すと表示が消え、通常に使えます。消えない場合は、お買上げの販売店にご相談ください。	P.37・39
表示部に U73 を表示	クリーニングの際、水を規定量入れましたか。	切／とりけしボタンを押すと表示が消え、通常に使えます。	P.39
表示部に U75 を表示	ふきんなどがかかっていませんか。	取り除いてください。十分に冷めた後、炊飯手順に従って炊飯してください。	
表示部に U78 を表示	吸・排気口をふさぐ所で使っていませんか。	吸・排気口をふさがない、平らな所で使ってください。切／とりけしボタンを押すと表示が消え、通常に使えます。	P.7・9
表示部に dry を表示	ごはん調理・マルチ調理の際、水を規定量入れましたか。	切／とりけしボタンを押すと表示が消え、通常に使えます。	P.34・36
表示部に E○○を表示	故障の表示です。お買上げの販売店にご相談ください。		
さし込みプラグを抜きさししたとき火花が出る	本体内部の電気部品に充電するための電気が流れるためです。故障ではありません。		

アフターサービスについて

保証書（別に添付しております）

- 保証書は必ず「お買上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
- 本体の保証期間は、お買上げ日から１年間です。
（消耗品は、対象外です。）
- 内釜内面フッ素樹脂加工の保証期間は、お買上げ日から3年間です。保証期間内の交換は、内釜のみ対象となります。
ただし、下記の使いかたをした場合は、保証対象外です。
  - ＊スプーンや食器などかたいものを入れたり、乗せたり、使った場合。
  - ＊内釜のお手入れの際に、金属たわしやナイロンたわしなどを使ったり、台所用中性洗剤以外の洗剤（漂白剤やクレンザー）などを使った場合。
  - ＊内釜の中で酢を使ったり、みそ汁や炊込みごはんなどを保温した場合。
  - ＊内釜をガス火にかけたり、電磁調理器・電子レンジなどに使用した場合。
  - ＊食器洗浄機や食器乾燥器などを使用した場合。
  - ＊お買上げ後の落下や、輸送などで生じたへこみや変形がある場合、及び故意に傷つけた場合。
  - ＊その他、取扱説明書・本体ラベルなどの記載事項にそわない使いかたをした場合。

修理を依頼されるときは

- **保証期間中の修理**
保証書の記載内容により、お買上げの販売店が修理いたします。くわしくは、保証書をご覧ください。
- **保証期間が過ぎたあとの修理**
修理により使用できる場合には、お客さまのご要望により有料修理いたします。
くわしくは、お買上げの販売店にご相談ください。

補修用性能部品の保有期間

当社は、このジャー炊飯器の補修用性能部品を製造打切後、６年保有しています。
性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

アフターサービスのお問い合わせ

修理に関するご相談ならびにご不明な点などは、お買上げの販売店、またはもよりの当社「お客さまご相談窓口」（右記）にお問い合わせください。

お客さまご相談窓口

■まずはお買上げの販売店へ…

家電商品の修理のご依頼やご相談は、お買上げの販売店へお申し出ください。転居や贈答品でお困りの場合は、下記の相談窓口にお問い合わせください。

家電商品についての全般的なご相談
＜三洋電機株式会社　お客さまセンター＞

受付時間：（365日）９：00～18：30

総合相談窓口	050-3116-3434

※上記番号をご利用できない場合は **大阪（06）-6994-9570** へおかけください。
※郵便またはＦＡＸでご相談される場合
三洋電機株式会社　お客さまセンター
〒570-8677　大阪府守口市京阪本通2-5-5
FAX：大阪　（06）6994-9510

家電商品の修理サービスについてのご相談
＜三洋電機サービス株式会社＞

受付時間：月曜日　～　金曜日　9:00～18:30
（7月～8月）　8:45～19:30
土曜・日曜・祝日・当社休日　9:00～17:30

修理相談窓口			
東京コールセンター（050-がご利用できない場合は、東京（03）5302-3401へおかけください）	北海道地区		050-3116-2333
	東北地区		050-3116-2444
	関東・甲信越地区		050-3116-2222
大阪コールセンター（050-がご利用できない場合は、大阪（06）4250-8400へおかけください）	近畿地区		050-3116-2555
	中部・北陸地区	北陸	050-3116-2555
		中部	050-3116-2666 沼津地区は、050-3116-2222
	中国・四国地区	中国	050-3116-2777
		四国	050-3116-2555
	九州地区		050-3116-2888
沖縄地区			098-944-5018

（※）沖縄地区の受付時間：月曜日～土曜日　9：00～17：30
（日曜、祝日及び当社休日を除く）

持込み修理および部品についてのご相談
＜三洋電機サービス株式会社＞

受付時間：月曜日～土曜日 9:00～17:30（日曜、祝日、当社休日を除く）
※一部、土曜日も休日のサービス拠点があります。

家電商品の持込み修理および部品のご注文については、各地区のサービス拠点で承っております。最寄の拠点は弊社ホームページhttp://jp.sanyo.comもしくは上記コールセンターでご確認ください。

☆上記のお客さまご相談窓口の名称、電話番号は変更することがありますのでご了承ください。

お客さまご相談窓口におけるお客さまの個人情報のお取扱いについて

お客さまご相談窓口でお受けした、お客さまのお名前、ご住所、お電話番号などの個人情報は適切に管理いたします。また、お客さまの同意がない限り、業務委託の場合および法令に基づき必要と判断される場合を除き第三者への開示は行いません。なお、お客さまが当社にお電話でご相談、ご連絡いただいた場合には、お客さまのお申出を正確に把握し、適切に対応するために、通話内容を録音させていただくことがあります。

＜利用目的＞
お客さまご相談窓口でお受けした個人情報は、商品・サービスに関わるご相談・お問合せおよび修理の対応のみを目的として用います。
なお、この目的のために三洋電機（株）および関係会社で上記個人情報を利用することがあります。

＜業務委託の場合＞
上記目的の範囲内で対応業務を委託する場合、委託先に対しては当社と同等の個人情報保護を行わせると共に、適切な管理・監督をいたします。

個人情報のお取扱いについての詳細はホームページ http://jp.sanyo.com をご覧ください。

══お客さまメモ══

お買上げの際に記入しておいてください。お問い合わせなどのときに便利です。

品　番	ECJ-XP1100
お買上げ年月日	年　　月　　日
お買上げ販売店名	 電　話（　　　）　　－

1RD6P10161100 (1008)

三洋電機株式会社
三洋電機コンシューマエレクトロニクス株式会社
家電事業部
〒680―8634　鳥取県鳥取市南吉方3丁目201番地